

EL TERRITORIO

POSADAS, (Misiones) DOMINGO 3 DE JUNIO DE 1998



Suplemento Especial

el TE

Ya en 1929 una Empresa Inglesa Pudo ser la Gran Pionera de los Cultivos de Té, en Gran Escala, en el Nordeste

DESDE LONDRES LLEGARON LA DESCONFIANZA Y PESIMISMO EN EL ÉXITO DE LA EMPRESA — SE TUVO MIEDO AL ASIA.

Escribe para EL TERRITORIO HUMBERTO CAYON ECHAGÜE

Corrían los años 1925 y 1926. El caballero inglés don Carlos Gunther, como presidente del directorio de la importante y prestigiosa empresa Compañía Liebig Extract of Meat Limited con sede en Londres, que ya poseía en el litoral argentino numerosas estancias con enormes superficies, las que se extendían desde los médanos en trerriños a las tierras rojas del nordeste correntino, se preocupaba con todo acierto, por hallar la mejor forma de utilizar con cultivos exóticos y subtropicales los suelos que tenían características muy apropiadas de sus estancias cercanas a Misiones. También preocupaba a Mr. Gunther hallar formas prácticas que pudieran ayudar efectivamente a los colonos que estaban comenzando a poblar las tierras de la flamante Colonia Liebig que la empresa había puesto en marcha, hacia poco tiempo y a cuyos pobladores deseaba dar la ayuda técnica necesaria para su mejor desenvolvimiento.

UN EXPERTO LLEGA A LA MERCED

El presidente de la Liebig que había andado buscando un experto en cuestiones agrícolas logró contratar los servicios del joven arboricultor y horticultor Alberto Cavanagh quien a mediados de 1926 viajó a La Merced.

Sus títulos eran muy interesantes pues había estudiado y graduado en una escuela sostenida por el Jardín Botánico de Londres para realizar trabajos de adiestramiento y aumento de conocimientos en importantes centros forestales de Italia, donde formó importantes plantaciones en San Remo.

Tan pronto Cavanagh se «aclimató» en La Merced y se puso en contacto con los colonos de la incipiente colonia que organizaba la propia Compañía Liebig para colonos alemanes de estimable nivel cultural y competencia agrícola comenzó a estudiar las posibilidades que ofrecían a sus plantas. En sus informes a Gunther se dio entonces las excelentes perspectivas para el té y el té. Principios de 1928 el presidente de la Liebig le envió las semillas solicitadas: eran dos kilogramos de té de India y dos de té (aleuritis fordii). Las semillas de té que pertenecían a la variedad «Radem's Betjan» de Assam, de hoja grande llegaron brotadas. Cavanagh las plantó inmediatamente y pronto vio surgir el fruto de sus sueños. El té prosperó

rápidamente. Los informes que envía a Londres son redactados en términos de gran entusiasmo y euforia. El presidente de la empresa visita La Merced en 1931 y queda impresionado por el excelente desarrollo de las semillas enviadas en 1928. En verdad encontró plantas de excelente desarrollo. Prometió a Cavanagh hacer gestiones ante el directorio para que le apruebe un plan, que tenía en la imaginación, de plantar mil hectáreas con té y otras mil con tung, pues consideraba que las tierras de ese establecimiento no ofrecían perspectivas para la ganadería por sus pastos que eran magros.

Los Programas Quedan Frustrados

Era tal el entusiasmo de Gunther respecto de las grandes posibilidades de La Merced en materia de cultivos subtropicales y exóticos que una de sus primeras medidas fue enviar desde Inglaterra un secadero de té, adecuado para realizar la elaboración de yerba. Para ello mandó a un ingeniero industrial de apellido Reed quien, estudiando detenidamente la actividad de la idea de Gunther, ya efectuadas las reformas en los mismos tallos

res de la empresa Marshall de Gran Bretaña, el secadero llegó en 1929 a La Merced y una vez instalado comenzó a secar yerba. El resultado fue extraordinario pues la yerba secada era perfecta, con un excelente control del calor y muy buena calidad.

Cuando Gunther se enteró que los cultivos experimentales de té y tung — se debe a La Merced el mérito de ser el primer establecimiento argentino que plantó tung de China, en nuestro país — regresó, en 1931 de su viaje a Puyadito con desbordante entusiasmo. Pero desgraciadamente falleció a fines de ese año y sus planes fueron definitivamente enterrados pues todo el resto de los miembros del directorio fue dominado por el temor del fracaso pensando que jamás los argentinos tendríamos oportunidad de poder vender nuestro té en los grandes y exigentes mercados ya que India, Ceylán y algunos países africanos que en aquellos años ya cultivaban té con la ayuda financiera y técnica de los propios ingleses.

Cavanagh conoce a Hnatuk. Un buen día nos cuenta don Alberto Cavanagh, el ex



SEÑOR ALBERTO CAVANAGH

la región por implantar la cría del ganado Cebú que en tres Capones un colono polaco tenía un interesante cultivo de té. Antes de finalizar el año 1927 fue a verlo a don Vladimir Hnatuk, que así se llamaba el colono poseedor de 4 hectáreas de té. Me contó entonces el señor Hnatuk que tenía esa plantación desde el año 1923 y que la semilla se la trajo un hermano suyo sacerdote, desde Ucrania. También, agregó el colono, plantó semillas traídas desde Villa Rica. Ya en ese año 1927 Hnatuk, comenzaba a elaborar y me ofreció una taza de la infusión de bastante calidad pues el té que me dio a tomar tenía, según recuerdo, un color muy aceptable, olor a aroma y un buen gusto a té. Hnatuk me explicó, prosigue don Alberto, que se caba el té con elementos muy

primitivos, utilizando el horno para elaborar pan.

Otros Recuerdos. Don Alberto Cavanagh, con algún signo de melancolía nos dice, por último, cuando lo visitamos en su alegre vivienda de Apóstoles donde con su esposa están gozando el merecido descanso, más dedicados a cultivar flores, después de casi 40 años de lucha, que sus plantaciones de té, ya muy crecidas, sirvieron para que otros emprendedores hombres de empresa como el señor Kunhele, don Gabriel Pech y don Víctor Navajas Centeno realizaran sus viveros con semillas adquiridas a La Merced y obtenidas de las excelentes plantaciones realizadas con aquellos dos kilogramos de semillas que en 1928 le enviara el presidente de la Liebig a don Gunther.

Fue en la Modesta...

Viene de Pág. 1. En columna establecimiento señores Otto y Federico Bemberg. Lo Realmente Cierta.

Queda ya registrado que don Vladimir Hnatuk recibió, en 1923, traídas por su hermano Tíjon, un paquete con semillas de té que lame distantes, las planta. Entre ese año y 1929 logra tener en su chacra de Tres Capones unas 4 y media hectáreas de té con excelente desarrollo, lo que elogio el experto señor Alberto Cavanagh cuando en 1931 visita a Hnatuk y toma la infusión que el dueño de casa le ofrece.

Cronológicamente, en la investigación que hemos cumo para realizar esta nota anotamos algunos episodios que pueden muy bien formar el interesante «currículum» del verdadero pionero del té en el nordeste don Vladimir Hnatuk. Como decimos, los ingleses Federico Bemberg y Alberto Cavanagh quienes constatan la plantación de Tres Capones en 1929 sosteniendo el último de los nombrados que «el cultivo tenían, en ese año, unos 10 o ses años de existencia». En 1932 el Departamento de Bromatología del Ministerio de Agricultura de la Nación suscribe la certificación del análisis efectuado, del té de Hnatuk, señalando que sus condiciones y características organolépticas son «normales». En el año 1937 el entonces Ministro de Agricultura de la Nación Dr. Miguel Ángel Cárcano le envía, firmado de puño y letra, un Diploma de Honor, por sus relevantes méritos como productor de Té en Misiones y por el valor de Diez Años de informaciones sobre dicho cultivo. Dicho diploma, tiene fecha 27 de Octubre 1937.

Entre los años 1936 y 1937 Hnatuk realiza gestiones para que el Registro Nacional de Maras registre la de su propio té «W-H» obteniendo como resultado de tal gestión el documento respectivo el que aún se guardado por sus hijos. En 1939 el goberador don Luis Román elogia en conceptuosa nota sus tareas en favor del cultivo y elaboración del té en

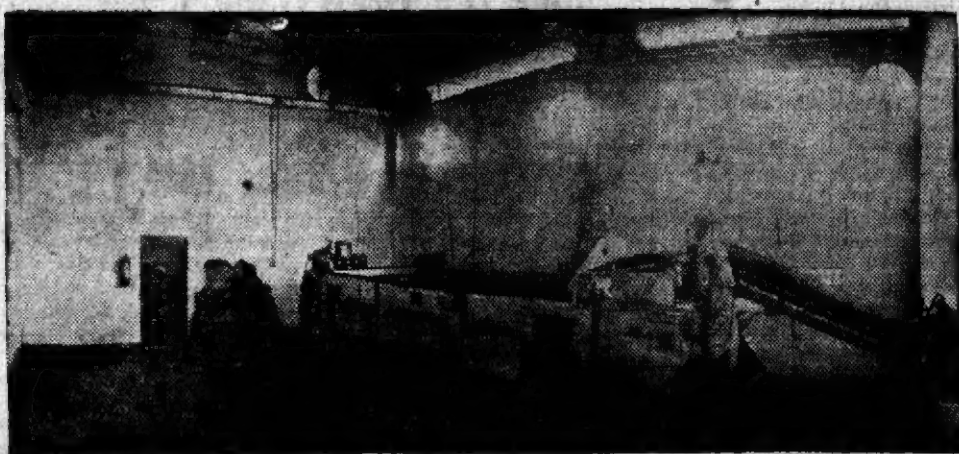
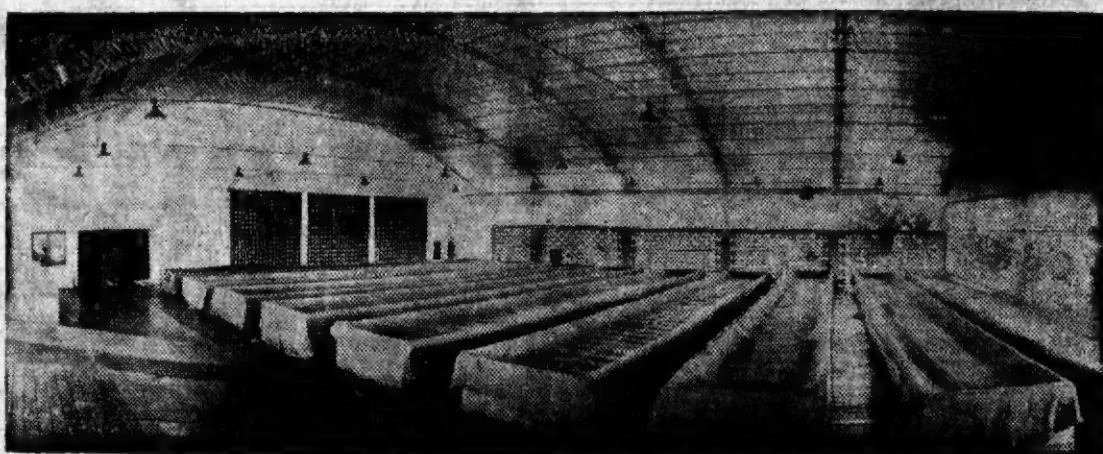
comando la calidad del producto elaborado en Tres Capones. Desde 1940 a 1947 son incontables los colonos de Misiones, entre ellos don Francisco Kunhele, Cornelio Sverio, etc. y establecimientos experimentales de miniarios de agricultura, tanto de la Nación como de provincia que adquieren semillas. En 1944 Hnatuk tiene dos grandes satisfacciones: envía a San Juan 5 kilogramos de su té, en ayuda de los perjudicados por el sistema y exhibe su producto en la Primera «Fiesta de Trabajo Regional» de Misiones, en la que excelentemente presenta sus con su propia marca, por lo que recibe sendos diplomas de honor. En marzo de 1947 vende al Ministerio de Agricultura de la Nación 300 kilogramos de semillas que las recibe el inolvidable conserje de los agrarios de Misiones don Manuel Golpe y Corra. Y, finalmente, hemos tenido a la vista una extensa carta de la firma comercial y exportadora de la capital federal Bignoni Hnos la que en 1940 no acepta el precio de 4.80 el kg. de té que le so licitar. Hnatuk ofreciéndole 3 pesos, señalándole que ese precio es el que pagan, en Buenos Aires, por el té importado. Al referirse a la calidad del producto ofrecido, la firma Bignoni Hnos señala la que es muy Buena.

El Pionero. Era don Vladimir un hombre cordial y hospitalario. De extrema sencillez y modestia, sabía recibir a sus visitantes con alegría y le mostraba cuánto sabía y cuánta experiencia había reunido por su trabajo. Padre de varios hijos, supo formarlos en la escuela del trabajo y las virtudes morales que el jefe del hogar demostró poseer en los 50 años de permanencia en nuestra tierra. Falleció en 1960 y aún el que, esperando que le tribuya este homenaje de reconocimiento que ahora le dedica EL TERRITORIO y, seguramente, también le ofrecerán quienes son capaces de valorar sus méritos como el primer plantador de té en el nordeste argentino.

TEALERA ARGENTINA

ALBERDI S. A. C. I. y A.

Una moderna planta para té de alta calidad
COLONIA ALBERDI — MISIONES



Representantes Comerciales Exclusivos

TOLIMA S. A. C. I. L. F. A.

Emilio Mitre 463 — T. E. 99/3838 y 90/9819
BUENOS AIRES



Material digitalizado exclusivamente con fines educativos, culturales y de investigación, en el marco del Convenio firmado entre la Biblioteca Pública De Las Misiones - Parque del Conocimiento y la Biblioteca Popular Posadas

EL TERRITORIO 1 DE JUNIO DE 1966

DOCUMENTOS QUE RECONOCEN A W. HNATUK SUS INCUESTIONABLES MERITOS DE PIONERO.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y LA GANADERIA
Buenos Aires, Argentina

Buenos Aires, 20 de Mayo de 1947.

L. N. ALEM

Señor
Vladimir Hnatuk
Tres Capones
Misiones

Estimado Sr. Hnatuk

Trigo el agrado de dirigirme a Ud. con el

Interesado la presente a su cargo en la importante función y perfeccionamiento del cultivo del té en ese Territorio, desearía contar con su colaboración en la citada actividad.

A tal efecto rogamos, cuando fueren los casos que se indiquen a continuación:

- 1º) Cantidad de té que haya experimentado y vendido últimamente.
- 2º) Precios obtenidos.
- 3º) Nombre y dirección del comprador o compradores.

A fin de apreciar la calidad del producto agrícola sería el envío de una pequeña muestra de té elaborado.

Saludo a Ud. muy atenta.

[Firma]
Ing. Agr. RAFAEL BRADILLO
Subsecretario de Agricultura

INSTITUTO EXPERIMENTAL DE INVESTIGACIÓN
Y FOMENTO AGRICOLA - GANADERO
SANTA FE

Santa Fe, 2 de Mayo de 1947

Señor
Vladimir Hnatuk
Tres Capones - Misiones.

Agradecemos a Ud. el envío de 5

kilo de semillas de Té de China, como se lo ha sido posible recibir el importe por medio de giro postal debido a que su dirección no figura en la Guía de Buenos con afilias o contactos de correo, adjunto dos pesos m/n. en efectivo y 20 centavos m/n. en estampillas, (\$ 2,20 m/n) importe correspondiente a un kilo de semillas con \$ 0,20 para su remisión por «economía» Producto de Gracia».

Saludo a Ud. muy atenta.

[Firma]
José A. Martí

Encargado Vivero Forestal Santa Fe
Ogilvie F.C.S.F.
Zona de Santa Fe.



Gobernador de Misiones
Luis Román

Saludo muy atentamente al Sr. Vladimir Hnatuk, acusando recibo de su carta del 30 de agosto ppd. y le agradece el envío de una encomienda conteniendo té de su elaboración.

POSADAS, 1 de septiembre de 1939.

Transporte "Misiones"

EXPRESO
SERVICIO RAPIDO DE ENCOMIENDAS Y CARGAS

SALIDAS:

Martes, Jueves y Sábados a las 10 horas
Desde OBERA por L. N. ALEM y POSADAS a
ROSARIO, BUENOS AIRES y viceversa

DEPOSITOS:

OBERA : Av. J. Ingenieros Esq. Larrea T. E. 31
L. N. ALEM : M. Moreno 600 — T. E. 10
POSADAS : Entre Ríos 219 — T. E. 4205
ROSARIO : Río Bamba 4044 — T. E. 38-8563
B. AIRES : Av. Riestra 1655 — T. E. 923-5891

SALUDA A LA FAMILIA TEALERA



PARQUE DEL CONOCIMIENTO

BIBLIOTECA PUBLICA DE LA S MISIONES



La primera máquina para enrollar té la fabrica don León en 1945 para don Gabriel Pech, con quien debió estudiar el problema largas horas durante días y meses. Trajo muy bien aunque con poco rendimiento. Ninguno de los dos conocía una máquina como la que deseaban fabricar y la fabricaron...

En los Talleres de Spaciuk, en Apóstoles, Fueron Desarrollados y Fabricados Muebles y Útiles Elementos Para los Cultivos del Té en Misiones

La Industria Metalúrgica de Misiones en el Desarrollo de la Economía Tealera de la Región



Aparece en el grabado don León Spaciuk (centelones la. gos con tirantes) acompañando a un numeroso grupo de oficiales de la Unidad Militar de Apóstoles que visitaron su taller para verificar el nivel técnico del mismo. Spaciuk le muestra una moderna sierra eléctrica para cortar maderas a diversos espesores construido para una empresa de Formosa.

Don León Spaciuk llegó al país y a nuestras tierras rojas 67 años atrás. Venía desde lejos, desde las campiñas Galizianas, región europea situada al norte de los Cárpatos, que, cuando nació nuestro personaje pertenecía a Austria y hoy a Polonia. Su arribo se registra en 1901.

Reconoce con nobleza que junto a don Juan Szychowski aprendió mucho de lo que sabe y de lo que le ayudó a afrontar la vida y a prosperar en sus empresas que fueron, casi todas, alrededor de sus envidiables conocimientos en la arte de la metalurgia. Ya en 1918 don León poseía en Apóstoles su propio taller. En él construía carros y sencillos implementos agrícolas. Con el correr de los años su empresa se fue desarrollando en forma tal que no quedó un solo establecimiento yerbalero —dedicado a la producción como a la elaboración y molida—, o bien arroceros y los de otras actividades vinculadas a los trabajos de la tierra y a industrias ligadas que no acudiera a don León Spaciuk en busca de soluciones para sus problemas mecánicos. Era muy difícil que Spaciuk no resolviera esos problemas por difíciles que fueran.

Escribe: Humberto Cayon Echagüe Para EL TERRITORIO

OTRA ETAPA: Fabricación de don León no sabe, exacta cuando comenzó a fabricarse maquinarias de mayor envergadura. Fabricar arados, elementos para secar yerba, etc., era para él, ya conocido y apreciado artesano convertido en industrial, una actividad rutinaria, pero años después cuando las actividades arroceras se intensificaron en la zona sus talleres debieron desarrollar y armar bombas de gran capacidad, tractores de todo tipo, elementos a los que no solamente se limitaba a sacar las piezas inutilizadas sino que las colocaba nuevas de su personal fabricación resolviendo los problemas de escasez y falta de repuestos, sobre todo durante los años duros de la guerra, entre 1939 y 1948. Entonces en sus talleres debieron construirse las piezas que faltaban a fin de que esos tractores, motores y aún automotores pu-

dieran seguir prestando su ayuda a los hombres de trabajo. Y en los talleres de Spaciuk, en Apóstoles, mediante la gran capacidad y el talento de su propietario y principal directivo, se fabricaban importantes piezas y se construían maquinarias de volumen y calidad.

AL SERVICIO DEL TÉ

— Fue don Gabriel Pech quien me trajo los primeros dibujos de cabeza en materia de fabricación de elementos para el secadero, muy primitivo por cierto, que intentaba construir en su establecimiento de San Carlos, nos dice don León.

— Era allá por el año 1945 prosigue nuestro entrevistado con quien hablamos en su propio taller, sorteando industrial y periodista, hierros trabajados, maquinarias a medio construir, grandes carro-

cerías para colectivos, liver sidad de materiales. Venía entonces don Gabriel con sus dibujos realizados mediante la ayuda del Tesoro de la Juventud de donde copiaba las formas exteriores de lo que deseaba que le fabricara mos pero discutiendo con nosotros el contenido interior.

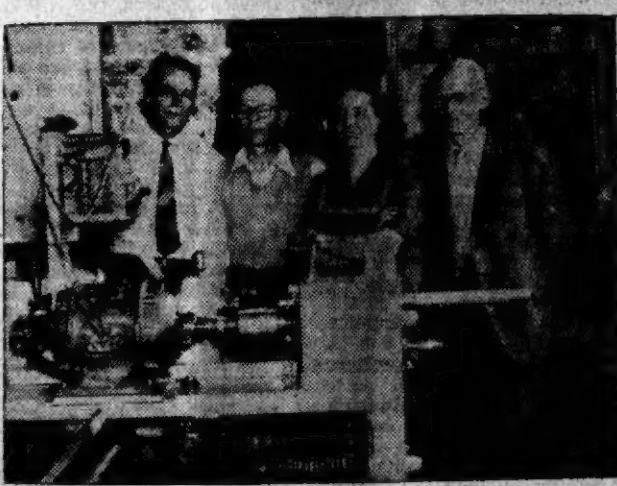
— En verdad, personalmente solo acepté e intervine en la construcción de algunos elementos para la elaboración pero nunca me ataje esa tarea porque todos mis empeños y esfuerzos estaban destinados a construir elementos que ayudarían, en la mejor forma posible, a los cultivadores. Tal vez cediendo a esta determinación mía nos sigue diciendo don León me he empeñado en producir elementos que ayudarían al trabajo de nuestros yerbaleros, arroceros y, desde 1945 en adelante, a los tealeros.

Recuerdo que cediendo al

pedido de don Gabriel, extra ordinario pionero del té, bajamos muchos meses para construir una enrolladora que el señor Pech, había ideado como resultado de sus estudios, sus estudios y su propio talento creador. Naturalmente, procuré ayudarlo con mis propias luces. Allá por el año 1947 estuve lista la enrolladora. Antes, en Posadas según mis noticias ya se habían fabricado otras en talleres especializados.

Elementos Para Los Cultivos, así Que Para la Elaboración

— Aquella enrolladora que Pech nos encargó dice el industrial Spaciuk, tenía un metro de diámetro y su mecanismo interior fue ideado por Pech y quien les habla. Imaginamos, ambos, lo que debí tener adentro el gran cilindro. Y, felizmente, no estuvimos muy mal encami-



Don León, allá por el año 1956 fabricó una cepilladora completamente automática que funcionó con exactitud y precisión. En la gráfica está con su viejo maestro y gran amigo don Juan Szychowski otro ingeniero industrial autodidacta como él. En medio de los dos está la hija política de Spaciuk, Ana María.

nados. Ante el asombro de Enrolló, si bien el rendimiento de la enrolladora —cuan miento de esta primera máquina— el cometido —esperado, quina ideada y construida

En 1928 se Plantaron en Puerto Bemberg las Primeras Hectáreas de Té

Bien se sabe —y este aserto no es una fantasía del redactor— que los señores Otto y Federico Bemberg tenían por el establecimiento que en el Alto Paraná fundaron entre 1924 y 1925 una incuestionable e indisimulada atracción y simpatía. Muchos son los fundamentos en que podríamos asentar esta afirmación. Por ejemplo, de los muchos establecimientos que en nuestro país organizaron e hicieron prosperar con su talento de empresarios de extraordinaria capacidad organizativa solamente el del Alto Paraná llevaba el apellido de ellos: Puerto Bemberg. Además, desde la fundación de lo que llegó a ser el emporio agro-industrial más importante de Misiones y hasta que un régimen de triste recordación para los argentinos lo destruyó sin ninguna consideración a su extraordinaria relevancia como fuente de trabajo y centro experimental de nuevos cultivos y posibilidades de nuevos rubros para la economía agrícola de Misiones los señores Bemberg no cesaron esfuerzos ni supieron restringir sus inversiones para que el puerto y centro de trabajo y producción que llevó su apellido tuviera un ritmo de gran desarrollo y ocupara invariablemente un lugar preponderante no solamente en el antiguo territorio de Misiones, sino en el interior del país.

Los señores Bemberg tuvieron el acierto de confiar la dirección técnica de su establecimiento del Alto Paraná a dos técnicos de grandes calidades. Primeramente fue don Pablo Allain y luego a don Ernesto Addor. Fueron estos técnicos quienes llevaron adelante las grandes directivas de los Bemberg que no disimulaban sus sueños e intenciones de hacer de Puerto Bemberg el más importante emporio de trabajo de Misiones. Entre 1925 y 1943 —cuando la tiranía comenzó a hostilizarlos para luego, pocos años más tarde, lograr destruir todas las progresistas realizaciones de estos empresarios— se plantaron en aquel establecimiento 1.250 hectáreas de yerba, 400 hectáreas de tung, unas 500 hectáreas de pino brasileño, más de 300 hectáreas de citrus además de otros cultivos en extensiones y superficies menores, entre los cuales debemos anotar 4 hectáreas de té, que era un experimento.

En 1939 el señor Addor encomienda a su colaborador Emilio Siesgrist que busque y adquiera en Villa Rica (Paraguay) algunos kilogramos de semilla de té. Siesgrist consigue dos kilogramos de la variedad Assam y dos de la variedad japonesa en la chacra del colonio Werner Siebol, quien al correr del tiempo sería un fuerte vendedor de semillas a los demás plantadores misionenses.

Las primeras semillas fueron plantadas en Puerto Bemberg ese mismo año, y entre 1941-42 el señor Addor multiplica el cultivo inicial que quedan transformados en cuatro hectáreas que, finalmente, fue la plantación de té en Bemberg.

Recuerda hoy mismo, el ya citado Siesgrist que don Ernesto Addor atendió personalmente la plantación, su desarrollo, etc. En 1943, a pedido de la administración central de Buenos Aires, comenzó a elaborar té, realizando dicha tarea con elementos primitivos, aunque consiguiendo un buen producto que pronto gustó a los señores Bemberg y el personal superior de la empresa que repetían constantemente pedidos. Llegó entonces a recomendarle al señor Addor conocimientos estimables en materia de té.

Cuando el ministro de Agricultura de la Nación, doctor Miguel Ángel Cáceres y su esposa llegaron a Misiones, en 1936, para poner en vigencia la ley 12.238 que reglamenta la producción y comercio de la yerba mate, visitó Puerto Bemberg y tomó el té que se elaboraba ya en el establecimiento elogiándolo con entusiasmo.

AGRO-TE S.R.L. AGRI-TE S.A.C.e.I.

EMPRESAS ASOCIADAS:

Germán y Otor Kordts
Koch Tschirsch y Cia.
Adolfo Feltan é Hijos



Representantes:

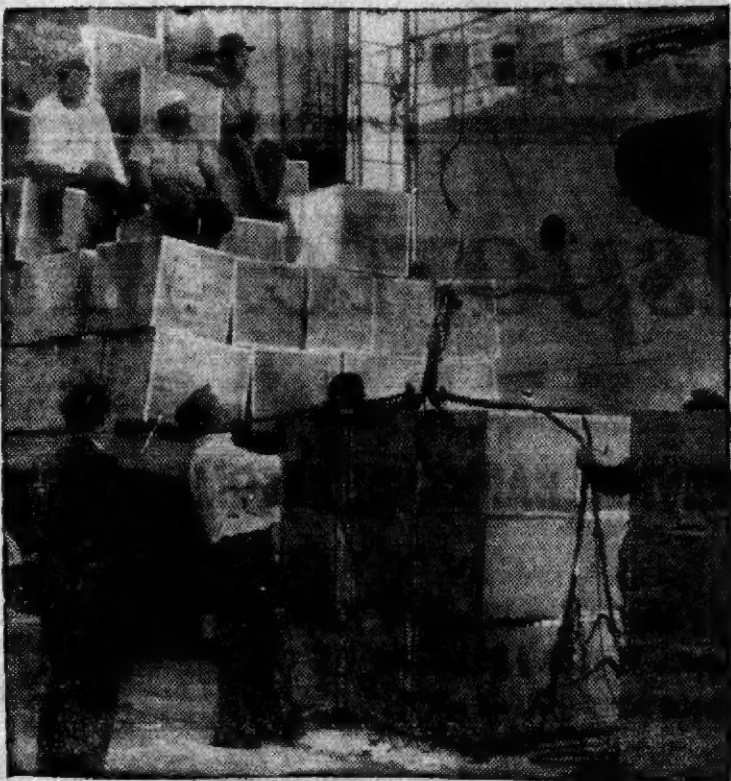
MACLAINE WATSON Y C^o Ltd.
29 Mincing Lane
LONDON E. C. 3

H. KAHREL
Rokin 84
AMSTERDAM

WILLIAMSON BALFOUR Y C^o S.A.
Huérfanos 812
SANTIAGO DE CHILE

LEANDRO N. ALEM (Misiones)
Uruguay y 9 de Julio — T. E. 87

BUENOS AIRES:
Sarmiento 559—T.E. 49-1113 y 45-6497
Telex 1502



MAQUINAS Y EQUIPOS PARA

Elaboración de Té

FABRICADA PARA TODA AMERICA BAJO LICENCIA EXCLUSIVA DE
DAVIDSON Co. Ltd. — BELFAST - IRLANDA DEL NORTE

— POR —

Metalúrgica Misiones S.A.I.C.I. y F

IRIARTE 4732

T. E. 91 - 4884

— BUENOS AIRES

Promoventa

Soc. Resp. Ltda.

EXPORTADORES

DE

TE Y YERBA MATE

SIEMPRE DISPUESTOS A

NEGOCIAR CON TODOS LOS

ELABORADORES Y ACOPIADORES

Av. de Mayo 1370 — Piso 14—Esc. 372

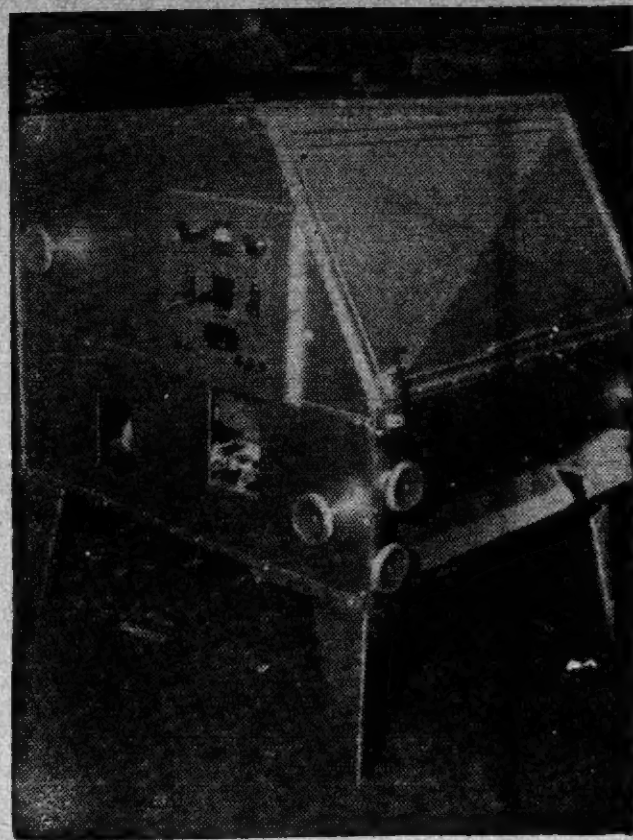
T. E. 37-2584-46-5738

BUENOS AIRES

Un Modesto Viverista
y Tealero Recuerda
El Principio de los
Cultivos en L. N. Alem

EL TE LLEGO JUSTAMENTE CUANDO EL PRODUCTOR TABACALERO ESTABA EXHAUSTO Y ERA EXPOLIADO

Evocaciones de don Cornelio Swier. Anotadas por
HUMBERTO CAYON ECHAGUE



Despaladora de té.

No puede hablarse de D. Cornelio Swier sino se recuerda con respeto y admiración a su padre don Jacobo, holandés de origen y uno de los pioneros que hicieron Leandro N. Alem. Dn. Jacobo plantó tabaco y yerba mate, fue elaborador de yerba anchada y uno de los hombres que, durante años, defendió los intereses de los lugareños hacendados, a su costo, con pasión y desinterés.

Cornelio Swier provenía de aquel tronco recio y es no, espiritualmente. Como su padre don Jacobo cultivó yerba, plantó tabaco, fabricó ladrillos, crió y formó una familia numerosa, pero, por lo general, fue siempre un hombre de trabajo con poca suerte o, tal vez, no tenía esa condición muy propia de los hombres de trabajo misionero. De él tenemos sobre el té, las interesantes referencias que nuestros lectores hallarán. Fue Cornelio Swier, juntamente con don Francisco Kunhlein el primer viverista en gran escala, cuyas plantitas de té sirvieron para que centenares de colonos comenzaran a realizar sus cultivos.

Nos dice don Cornelio que las primeras conversaciones sobre las ventajas de cultivar té en Misiones, las mantuvo con don Emilio Flury, promotor de cultivos de té, de cuya actividad

nos ocupamos en otro tu gar de esta edición. — Flury — nos dice Swier — vino a mi casa de L. N. Alem allá como a mediados de 1938 y habló largo y tendido sobre algunos nuevos cultivos que debíamos encarar para poder salir de las

Escribe: VICTORIA DE BELTRAME

Cuando nosotros llegamos a Misiones a fines de 1919, una visita al establecimiento "Santa Inés", propiedad de don Pedro Núñez, era algo obligado.

En ese momento, tomamos contacto con el té.

Habían dos o tres plantas en el parque, que se ofrecían al visitante, como algo insólito y exótico.

No sabemos o mejor, no recordamos, de dónde provenían dichas plantas, lo que sí sabemos es que ni don Pedro ni mi marido se enamoraron de ellas: reservaron lo de su corazón para la yerba mate, el "oro verde" como se lo llamaba entonces, denominación que hoy parece ridícula.

Allá por los años 1925 ó 1926, Alfredo Beltrame, a través de gestiones ante el Ministerio de Agricultura de la Nación obtuvo que la Sociedad de las Naciones enviara a Misiones tres sabios rusos, que ya no encontraban clima en su Rusia natal, nación que se debatía entre varios "ismos": maximalismo, minimalismo, boivruquismo, etc.

Y así llegaron posiblemente entre los años 27 ó 28 los técnicos Tarabanof, Pere chetnikof y Oglobin. Fueron destinados a la "Chacra Experimental de Loreto" en la cual, creemos, se hallaba como director el ingeniero Furnus y posteriormente el ingeniero don Arturo Mutinelli.

crisis del tabaco y de la yerba, en que ya nos encontramos. Según las informaciones que me transmitió, era de gran ventaja mover entre nuestros colonos el cultivo del té, que en esa época se ocupaba casi exclusivamente de plan

tar tabacos en cuya tarea ya se hallaba exhausto y era desconsideradamente explotado.

Los Consejos de Flury

Según parece, la hectárea de Té daría mejores

beneficios que una superficie igual de tabaco, y como mencioné que unos meses antes a esta visita, yo había recorrido la zona de Villa Rica, en el Paraguay, donde observé cultivos de té, bien desarrollados, ya que al parecer el clima fa

vorecía el cultivo de este producto. Fue entonces que el señor Flury me puso en contacto con el señor Kunhlein, para establecer un vivero de té en Campo Viera, y otro en Leandro N. Alem. Estas conversaciones ocu

rrieron en noviembre de 1938, y para Febrero de 1939 viajé a Villa Rica a traer la semilla de Té.

En el mes de mayo de 1939 plantamos dos mil kilos de semilla, en almacenes, de los que se obtuvieron cerca de 150.000 plantas, posteriormente distribuidas entre cincuenta colonos, según convenio con el señor Kunhlein. Los colonos plantaron luego, cada uno, un máximo de dos hectáreas. Cabe mencionar que los colonos, en principio, emplearon a sus propios familiares en las tareas de recolección y poda, por lo que los costos de producción fueron bajos. Luego, comenzamos al año siguiente mayores plantaciones, vendiendo plantas a los colonos interesados, a razón de cincuenta pesos el millar.

Una Entrevista

— Por mi parte — dice el señor Swier — viajé a Buenos Aires, donde tuve una entrevista con el entonces ministro de Agricultura, doctor Miguel A. Cárcano, con vistas a conseguir préstamos oficiales destinados a incrementar las áreas cultivadas. Se obtuvo entonces un préstamo de 400 pesos por hectárea, a cinco años de plazo, y con el cinco por ciento de interés, condiciones que fueron aceptadas por nuestros colonos.

— Ahora bien: yo personalmente nunca mantuve conversaciones con el señor Isacovich, referentes al asunto del Té, y siempre mis asuntos empresariales y de plantaciones fueron con Kunhlein, y constatamos con gran contento lo bien

que se había desarrollado el té, a partir del cargamento original de semillas del Paraguay.

La Cosecha

— La primera cosecha del Té se llevó a cabo en 1943, pero con bajo rendimiento debido a que las plantas todavía eran chicas. Se pagaba a razón de cuarenta centavos el kilo de brotes verdes.

— Ya para el segundo año la producción fue aumentando, llegando sucesivamente a los niveles actuales, siendo difícil la colocación en el mercado, por la competencia realizada por té extranjeros, cuya elaboración e industrialización era para entonces muy superior a los nuestros. Pero, felizmente, los stocks de té importado ya se terminaban.

En 1948, con las restricciones a la importación de té, los precios para nuestra producción comenzaron a mejorar, comenzando las plantaciones en gran escala a partir del otoño de 1950. Esto, en realidad, no lo habíamos pensado, pues, como se dijo, la idea original, fue suministrar a los pequeños plantadores un nuevo cultivo que no demandara gastos de jornales. Indudablemente, los resultados superaron nuestras ideas más optimistas.

LA CONTRIBUCION VALIOSA DE TRES CIENTIFICOS RUSOS EN EL DESARROLLO DEL TE

Las comodidades eran mínimas, pero ello no fue obstáculo para que estos hombres admirables desarrollaran su acción específica. Ellos hicieron importantes estudios de entomología, sobre la enfermedad de la oruga, etc.

Era la "Metaphalara spegazziniana".

Nace allí, la idea de la posibilidad de plantar té en las tierras rojas de Misiones. No todos se entusiasmaron. La hormiga era un enemigo tenaz y difícil de combatir, y el proyecto no prende en la ambición de los flamantes colonos, lo que no excluye, algunos ensayos. La fiebre de la "yerba mate" absorbía todas las energías

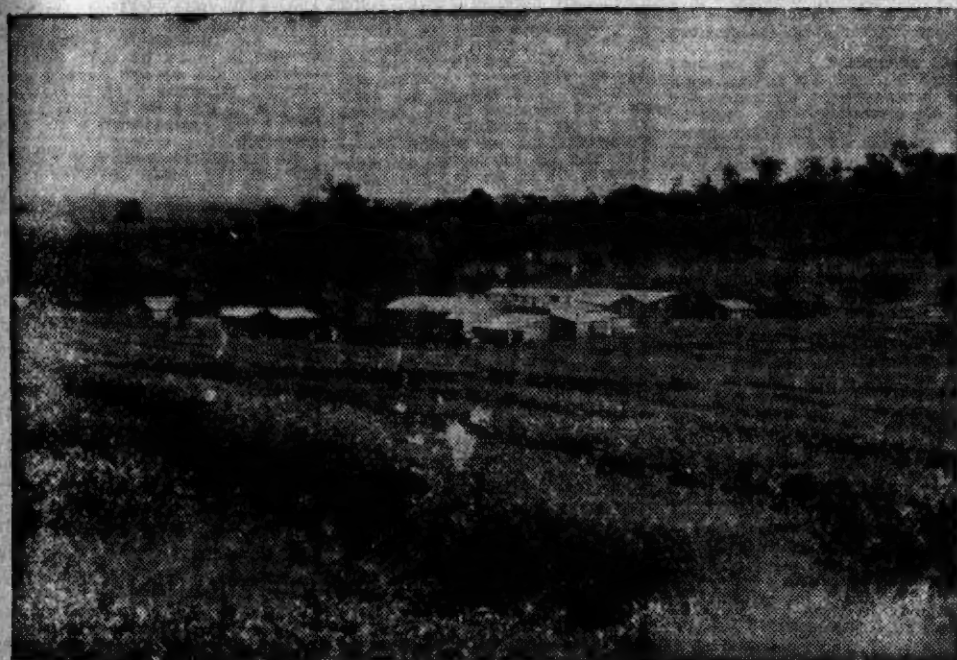
y capitales. Recién a partir de la crisis yerbalera de 1933 al 35 los colonos buscan afanosamente nuevos cultivos. El doctor Juan Carlos Campi, es uno de los que se animan a hacer plantación nacional de té.

Creemos que las semillas llegaron del Paraguay. Posteriormente entre 1933 y 35 llega el doctor don Carlos Kemschki, intachable viajero que ya había recorrido, China, Java e India y con increíble entusiasmo, expresa su convicción de que el Territorio de Misiones, puede ser el emporio del té en sudamérica.

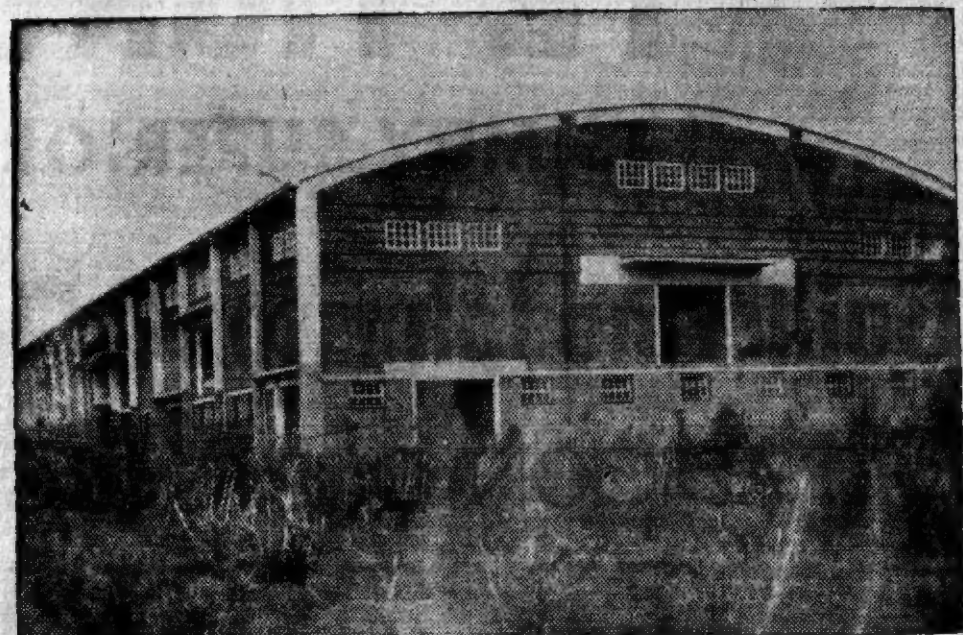
Pero las plantaciones son caras y ya la yerba empezaba a soportar sus períodos

CASA FUENTES S.A.C.I.F.I.

PRODUCTORES Y ELABORADORES DE TE



PLANTACIONES Y SECADERO DE TE
Colonia 25 de Mayo (Misiones)



PLANTA TIPIFICADORA
y ELABORADORA

Avda. Libertad s/n. — T. E. 220

OBERA — MISIONES

ADMINISTRACION CENTRAL:

CUCHA CUCHA 1364 70

— T. E. 58-2397 — 59-9857

— BUENOS AIRES (Argentina)

Dirección Telegráfica: "CASAFUENTES"

Esfuerzo y Capacidad Para Crear en Pocos Años una Importante Industria

La imaginación es uno de los mayores dones que puede poseer el hombre y cuando esa imaginación e inventiva se aplica conjuntamente con ingenio para una utilidad práctica, da como resultado una máquina envasadora de té en saquitos, produce 3.600 por hora, es totalmente automática, confecciona y llena saquitos de papel de filtro termosellable y además coloca la etiqueta en cada uno de ellos. Es decir, toda una revolución en la materia merced al tesón y esfuerzo de los ingenieros provincianos de Enzo S. R. L., señores Pablo Enrique Mai y Onelio Zorzutti. Enzo es una fábrica moderna instalada en la avenida Polonia de Mar del Plata y en ella se construye como decimos, una máquina original, envasadora automática de té y verba en saquitos, tuvimos oportunidad de conversar con uno de los integrantes de la firma, el señor Pablo Enrique Mai, quien geniosamente nos ofrece todo el material posible para el cumplimiento de la misión periodística. Advertimos además que es un "enamorado" de su fábrica, de su máquina y de todo cuanto de creación tiene su trabajo.

Así nos enteramos que el comienzo — quizás como todos los comienzos de este tipo — fue arduo y sacrificado, pero que los relativos pocos años que tiene la empresa, — está establecida desde el año 1964 — ha dado sus frutos, ya que en la actualidad está considerada como una de las más importantes en su género en países como Canadá, Brasil, Chile, Perú, etc. etc. donde reciben elogiosas menciones. Ante el avance actual del té en saquitos, nos interesa saber qué ventajas ofrece a su cultivo. El señor Enrique Mai enseña desde el principio la utilización del té en saquitos, consiste en la eliminación de una serie de utensilios (tetera, colador, etc.) que antiguamente se utilizaban para preparar esta infusión. Además, la presencia de un cordel, el cual pende el saquito, permite retirar el té, cuando se considera que la infusión ha tomado el sabor y aroma deseado. Otra ventaja, no menos importante, es la economía, pues la utilización de fracciones siempre iguales permiten obtener infusiones perfectas, sin desperdicios de té.

¿Emplear material nacional o extranjero?

“Nuestra envasadora de té en saquitos Mod. EC6, emplea un 80% de materiales de industria argentina y el resto son ele-

mentos que no se fabrican en el país (aceros especiales, contadores de impulsos, etc.).

El señor Mai habla con entusiasmo del asunto y ante nuestra pregunta sobre si el envasado de té en saquitos ha aumentado el consumo de té, no vacila en responder: “Sí, ya que el ahorro de tiempo en preparar la infusión, logró imponer el té en los lugares donde antes predominaba el consumo de café. Como dato ilustrativo, podemos decir que el consumo en el año 1964 fue de aproximadamente 50 millones de saquitos y en el año 1967, ascendió a 540 millones. Tenemos la certeza de que éste se incrementará en el futuro pues estas cifras corresponden a un consumo de apenas 2 saquitos por habitante, por mes. ¿Cuál es el procedimiento que se sigue para el envasado en saquitos? ¿Qué materiales se utilizan?”

“El envasado del té, puesta del hilo y etiqueta de identificación se efectúa en forma completamente automática, sin intervención de persona alguna, asimismo el control de los saquitos de cada envase es realizado por contadores electrónicos; de esta manera, la misión del operario encargado de dicha máquina se limita a retirar las cajas llenas. El material básico, empleado para la confección del saquito, es el papel de filtro (termosellable), que tiene por misión, además de contener el té, facilitar de filtro en el momento de preparar la infusión. Como vínculo entre la etiqueta y el saquito, se utiliza un hilo de algodón; las etiquetas son de cartulina satinada, impresas de ambos lados y se proveen en rollos de 5.000 unidades, efectuándose el corte en la máquina, durante el proceso de envasado.”

¿Aproximadamente cuántas firmas envasan en saquitos?

“Existen en la República Argentina, aproximadamente 45 firmas que envasan té en saquitos, contando algunas de ellas con instalaciones de hasta 25 máquinas.”

Hacemos notar que la advertencia de la República Argentina, obedeciendo al hecho de que Enzo exporta las máquinas a Canadá, México, Brasil y Chile, amén de distribuir las en la provincia de Misiones y en la Capital Federal.

Terminamos la entrevista con el señor Mai, llevándonos la impresión de estar frente a un hombre joven, con ideas originales puestas al servicio de una incipiente y pujante industria: la del té.



JOSE DA ROSA, productor tealero de la localidad de Dos de Mayo. Sus cultivos que abarcan una extensión de más de diez hectáreas, presentan un esmerado cuidado, obteniéndose brotes de buena calidad. Da Rosa sostiene que un replanteo en los planes productivos, con apoyo a los pequeños productores que bregan por incrementar su área cultivada, puede mejorar considerablemente el nivel de vida de numerosas familias tealeras misioneras, incrementando la producción y mejorando la calidad de nuestro té, para prestigiarlo en los mercados internacionales.

Rialto

S.A.C. e I.

EXPORTACION — IMPORTACION

TE

PLANTA ELABORADORA EN
CAMPO VIERA (MISIONES)

LAVALLE 2642 — T. E. 86-8433/35
BUENOS AIRES

La opinión de un experto en comercialización y exportación de té

La producción mundial de té puede estimarse en 2.437 millones de libras y el consumo asciende a 2.440 millones de libras. Las exportaciones (totales) ascienden a 1.211 millones de libras. Dentro de este cuadro se encuentra la actividad argentina con 37 millones de libras* (460 gramos por capita de consumo) de producción y 29 millones de exportación.

Y es importante mencionar que en 1967 Ceylán festejó sus cien años de producción en tanto nuestro país transitaba los caminos de los diez años de su primera exportación.

El esfuerzo realizado puede calificarse sin temor a caer en excesos, como extraordinario teniendo en cuenta los medios con que se ha contado. Indudablemente ello ofrece una prueba evidente de la capacidad de los hombres que encaran la empresa. Simultáneamente los envasadores locales logran incursionar en el mercado interno llevando las cifras del consumo a los, aproximadamente, 4.000.000 de kilos actuales.

En mi opinión en el campo del con-

panorama auspicio

Claramente el panorama para nuestro país sigue presentándose como muy promisorio y el receso que impone la finalización de la cosecha, sensiblemente merma por las adversas condiciones climáticas, podría ser fructíferamente aprovechado por el sector privado y oficial para echar los cimientos de una nueva política tealera nacional.

Si, una nueva política, fruto de la experiencia del pasado y con la vista fija en el futuro, con el ánimo predispuesto a corregir errores de la más variada índole, a estrechar filas para el beneficio común y a solidificar una gran fuerza productora, exportadora, comercial que contemplando los intereses de todos los involucrados posibilite el desenvolvimiento de las heladas para nuestra actividad.

El campo es propicio y amplio en todos los aspectos. Quien lo desea puede hacer más y mejor; quien lo desea puede vender a mejor precio y a mejores condiciones. Pero, para que tales deseos no se vean interrumpidos por un error de espíritu de competencia ruinosa e injustificada. Con un mercado cuya absorción supera las actuales posibilidades de abastecimiento y una capacidad productiva cuya expansión no está limitada por factores ajenos al medio, aparece sencillamente como un desafío a la política productora vendedora y a las consecuencias de intereses menudos que circunscriben la periodicidad agitan el ambiente y alteran el normal desarrollo de esta fecunda actividad. Y no es el lógico juego de la oferta y la demanda, que no puede criticarse, sino el juego de un pretendido dominio de éste sobre el otro o de aquel sobre el de más allá que introduce el factor de desequilibrio en el que, en definitiva, el consumidor es el que gana. Juego estéril porque, como en todo, el predominio de la capacidad de producción sobre la capacidad de consumo, los recursos disponibles logrará imponerse y cada cual, en su nivel, puede hacer el mejor. Bueno es no desdiciarse los niveles en que las circunstancias nos ubican pues todos y en la misma medida, todos tienen valor fundamental en el conjunto.

Necesidad de una Planificación Una planificación general del trabajo y la inversión de los recursos en los sectores afectados con el compromiso de su cumplimiento, es la base de la política de puertas abiertas. Inter-cambio de información general, marginamiento de elementos incertidumbres y unidad en la acción para enfrentar competencias en los mercados comerciales, como para gestionar de todos los sectores del Estado la adecuación de las medidas de promoción o el apoyo necesario en el orden técnico, reglamentario o crediticio, consiguientemente el imperativo de la hora.

A mi juicio, jerarquizar la actividad mediante la acción

Los Buenos Precios: El Mejor Elogio

Constituida en el año 1961, Tolima SACIFA es una empresa continuadora de Productos Regionales que fue uno de los primeros exportadores de nuestro té. Integrado su directorio por los señores Salvador J. H. Santa Cruz, Manuel Martínez, Ramon Mariano Alfonso, José Barrial, Rodolfo E. Blanco, Juan de Dios Juárez y Fernando E. P. Ronchi, la empresa adquiere te argentino desde el comienzo de sus actividades, atendiendo en forma simultánea el mercado interno como el exterior, habiendo ya exportado a Inglaterra, Holanda, Estados Unidos, Alemania y Chile.

Ante nuestra pregunta sobre las preferencias que puedan tener para sus cosas, nuestro entrevistado nos responde que en los años anteriores cuando bajábamos sobre la base de tes de acopio, las compras se hacían a un grupo de productores cuyos tes considerábamos de buena calidad. Desde 1966 actuamos como vendedores exclusivos de la producción de Tealera Argentina Alberdi de Colonia Alberdi.

Nos interesa saber si han recibido opiniones alentadoras de los compradores del exterior. La respuesta no demora en llegar: “Sí, bien los compradores del exterior no son muy pródigos en elogios, sobre todo, teniendo en cuenta que nuestros tes son considerados de calidad intermedia dentro de la producción mundial, nuestros representantes en Londres, los señores CR Harper and Co. nos han manifestado su conformidad con nuestra mercadería, amén de que el mejor elogio lo constituyen los buenos precios obtenidos este año. También queremos saber si a juicio de la empresa es factible la conquista de

en esa tarea envidiables conocimientos y experiencias. Actualmente preside la Cámara del Té, que actúa dentro de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires, habiendo puesto en marcha interesantes iniciativas y gestiones, de verdadera utilidad para la economía tealera argentina.

sumo interno queda mucho por hacer para incrementar las cifras actuales y si bien ello depende en forma casi exclusiva de aspectos comerciales, corresponde señalar que la cuestión fundamental reside en brindar la mejor calidad. Afortunadamente esa inquietud ya se advierte en este importante sector, siendo altamente satisfactorio comprobar que las calidades inferiores, corrientes apenas dos años atrás, ya no encuentran prácticamente colocación en este ámbito.

Tal vez una agresiva campaña de ventas llamando la atención de los consumidores sobre ventajas en los costos merced a su rendimiento sobre otras bebidas podría tener efectos muy favorables.

En el ámbito de la exportación la situación presente se caracteriza por una abundante demanda que supera las posibilidades de abastecimiento.

Los precios han experimentado cierta mejora pero no están en consonancia con los costos de producción, pues éstos han sufrido todas las consecuencias de la política económica interna en tanto el mercado internacional puede considerarse como estable.

coordinada y conjunta no sólo será beneficiosa en el orden material sino que proyectará la imagen de una gran empresa al servicio del país.

Aquellos que “Los hermanos se unen y ganan”, adquiere positiva vigencia y nadie cometa el error de subestimar a otros y sobreestimar sus propias fuerzas porque en el mundo que nos toca actuar el éxito acostumbra a quienes se integran con la comunidad para que ésta haga lo propio con el país y el país con sus semejantes.

La acción oficial no puede estar ausente en esta empresa. La necesidad de su presencia surge de la intervención que supone su ingeniería en el manejo de los tipos de cambio, recaudación de impuestos, normas salariales, etc. Es el socio obligado que generalmente obtiene balances favorables y cuya cooperación en las emergencias de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Aplicación de un tratamiento impositivo de estímulo a la producción y exportación, de aplicación general sin privilegios irritantes, o sea teniendo como punto de mira el beneficio general antes que las situaciones particulares.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.



ABEL E. ACTIS

reintegros impositivos establecidos por Decreto 9568/67. Ello no obstante estimarse un imperativo, si se tiene en cuenta los considerandos del Decreto de liberación de gravámenes a la exportación y la posterior devolución de la Libra Esterlina. Existió aquí una evidente falta de sensibilidad por parte de la autoridad económica.

Cuando se analiza la política oficial con relación a nuestra actividad, llega uno a preguntarse si realmente en la esfera pertinente se conoce con la amplitud necesaria el desenvolvimiento de la producción tealera y su aporte a la economía nacional.

Unión indispensable

Si preconizo la unión de la actividad privada es precisamente porque entiendo que así podría plantearse efectivamente: El establecimiento de líneas de crédito especiales para las plantas de las existentes y reemplazo de las existentes no aptas.

Refuerzo de personal y fondos a la Delegación del INTA para que desarrolle una campaña de asesoramiento técnica y responsable en cuanto a plantaciones y cosechas.

Trámite ante los organismos internacionales de los cuales nuestro país forma parte para la concurrencia de técnicos en la materia como así para desplazar a elementos competentes del INTA temporariamente a India y/o Ceylán para su perfeccionamiento.

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación

Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinadas con el correspondiente refinanciamiento de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

Vislumbrando un Futuro

No creemos que sería aventurado afirmar que vislumbrando un futuro promisorio para la industria del té, Casa Fuentes S.A.C.I.F. que opera en plaza desde el año 1936, constituye hoy un verdadero baluarte en la materia.

Hombres con visión como los que integran su directorio: Rogelio de la Fuente José Fernández García, Aurelio Lagar, Antonio Fernández Espinosa, Luis González Arroyo, Albrecht Jais, Roberto Cupolo y Vicente Martínez. Tienen a su cargo la difícil tarea de defender un producto que no necesitaría defensa alguna. Entrevistamos a uno de sus miembros, el señor Fernández Espinosa en nuestro afán periodístico de indagar sobre la producción tealera argentina.

“En los orígenes de nuestra sociedad, nos dice el señor Fernández, se importaba té desde los países tradicionalmente exportadores, más tarde, como consecuencia de los sucesivos inconvenientes que fueron condicionando la importación de té, fuimos orientándonos hacia la en aquel entonces incipiente producción nacional de té. No tardamos en vislumbrar un futuro promisorio para esta industria y con ese fin fuimos adquiriendo varias fracciones de campo en la zona de 25 de Mayo, efectuando plantaciones y trabajos, accesorios hasta llegar a la construcción de un pequeño secadero que fue más tarde reemplazado por el actual. No obstante poseer fábricas y plantaciones propias, nuestra creciente evolución nos obligó a comprar también té elaborado a distintos productores, el que es luego seleccionado y tipificado en nuestra planta de la ciudad de Oberá.

Nos interesa saber qué opiniones han recibido de los compradores del exterior. “Es evidente que el té argentino ha recibido en términos generales la aprobación y el elogio de los distintos compradores y prueba de ello es la constante demanda en el exterior y la concurrencia a mercados absorbidos o dominados por té de otras áreas.”

¿Estima entonces que se podrían ganar nuevos mercados?

“Consideramos que el porvenir del té nacional está condicionado únicamente a la capacidad de la producción nacional, siendo a nuestro juicio un importante mercado en el que se podría incrementar enormemente los negocios, el de los EE.UU.”

En cuanto a los precios que se obtienen para los productores, podrían éstos ser incrementados?

“Entendemos que los niveles de precios que actualmente obtienen los productores son medianamente razonables, aunque consideramos necesario la reimplantación del régimen de reintegros, ya que diversos países productores de té protegen sus niveles de precios mediante la adopción de distintas medidas de exoneración o bonificaciones que luego inciden en el nivel general de precios.” Y nuestra entrevistado hace una aclaración: “Además de lo expuesto, es fundamental que el productor procure por todos los medios la obtención de un mayor producto terminado, efectuando plantaciones nuevas con variedades de plantas seleccionadas y reemplazando poco a poco las existentes de baja calidad y rendimiento, es decir, brindar materia prima de buena calidad. Con respecto a nuestra pregunta sobre un posible aumento del consumo de té el señor Fernández no vacila en afirmar que “de acuerdo con los niveles de consumo que se vienen observando, creemos que el considerable aumento del consumo interno se producirá un buen día como consecuencia del crecimiento vegetativo, aunque consideramos necesario efectuar campañas de promoción a ese efecto.”

¿La creación del mercado nacional del té. No consideramos necesario ni prudente su creación, ya que la producción nacional se comercializa totalmente en forma privada y suponemos que la creación de un área como el señalado no aportará beneficios. No justifica el consumo interno la creación de un mercado. ...

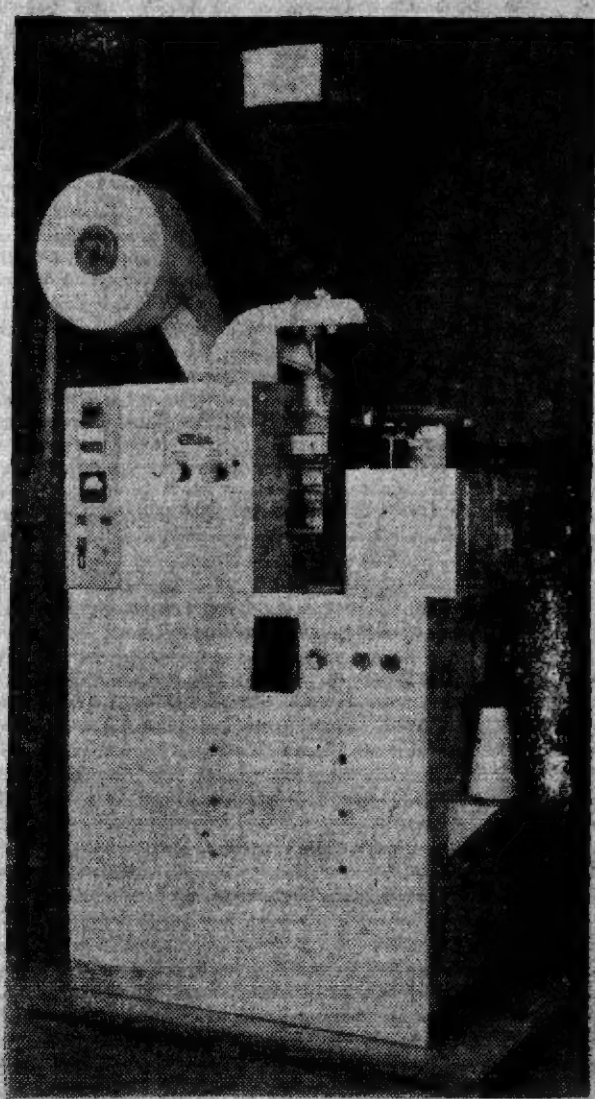
Al punto de concluir la entrevista, el señor Fernández demuestra su optimismo sobre las posibilidades de nuestro té, estimándolas excelentes, siempre que se aumente la producción y ésta vaya acompañada de buena calidad. Así, gente vinculada a la industria del té desde largos años, le auspician un promisorio futuro...

Entoy convencido de que la fecundidad de la tierra productora que nos brinda la posibilidad de este cultivo corre pareja con el extraordinario material humano con que se cuenta. Los hombres que laboran al té argentino al nivel actual pueden y deben hacer mucho más. Es un compromiso de honra, es un desafío a la capacidad y afortunadamente en esta país los hombres de trabajo siempre supieron cumplir sus compromisos y aceptar todos los desafíos.

Buenos Aires, mayo 1968.

ENVASADORA AUTOMATICA DE TE

EN SAQUITOS CON COLOCACION DE ETIQUETAS



MODELO ECG: Producción 60 saquitos por minuto.

Máquina completamente automática que:

- CONFECCIONA
- LLENA
- CIERRA
- COLOCA ETIQUETAS MEDIANTE UN HILO Y
- CUENTA LOS SAQUITOS

Fabricante:

EMZO S.R.L.

Av. Polonia 166
Mar del Plata

Un Poco de Historia Sobre el Cultivo de Té en la República Argentina

N. de la D. — El Ingeniero Agrónomo A. turo Mutinelli ha escrito para nuestro diario la nota evocativa que el lector hallará seguidamente. Técnico agrícola con ponderable capacidad y méritos la nota que firma está completamente desprovista de toda pretensión ni intención técnica. Aunque debemos señalar a la consideración de los hombres de trabajo de Misiones, especialmente de los que hoy tienen responsabilidades en la producción y elaboración de té, que el Ing. Mutinelli fue poseedor de la segunda experiencia nacional que tuvo la responsabilidad de estudiar

el comportamiento de las primeras plantaciones de té ya que, según sabemos, fue su antecesor en la Chacra Experimental de Loreto Ing. Furnus el primero que orientó y controló un cultivo de esta naturaleza.

Más de 25 años dirigió Loreto el Ing. Mutinelli desde donde propició y alentó entre nuestros colonos muchos cultivos útiles. El número de sus tareas técnicas editadas e inéditas es considerable. Su contribución ha sido valiosa en el desarrollo de la economía agrícola misionera.

Corría el segundo decenio del presente siglo. Misiones, excepcional retazo de suelo argentino con suelos rojos, era entonces tierra de levadas, vírgenes y casi deshabitada, cuya naturaleza y futura importancia eran desconocidas aun dentro de nuestro propio país, pero cuyo nombre trascendía como un eco de esperanza aliente del mar, entre los hombres ansiosos de trabajo, paz y libertad, oprimidos en sus países de origen densos en población y bajo los nefastos inmediatos de la Primera Gran Guerra.

El intento de poblar rápidamente ese acóncide de tierra enclavado entre el Brasil y el Paraguay tal como hoy lo aspiramos para "poblar" la Patagonia, procedía de dos vías efectivas: por una parte, la acción de nuestro Gobierno Nacional, que con patriótica visión y proyección interna cedía en venta las parcelas de la subdivisión de las tierras fiscales que hoy constituyen las más antiguas colonias agrícolas, en particular de origen Polonés; la gestión privada después, que con meritorio esfuerzo y oportuna y bien orientada propaganda activó la inmigración, llevando arrollador, en breve lapso, numeroso y selecto contingente de agricultores de variada nacionalidad: inglesa, suiza, alemana y japonesa, entre otras.

1957/58	30.466
1958/59	30.810
1959/60	30.700
1960/61	30.630
1961/62	28.060
1962/63	27.060
1963/64	26.760
1964/65	26.360
1965/66 (2)	26.360
1966/67	26.450

1) Este notable aumento se debió a que dos años antes, por escases de divisas, se suprimió el cambio preferencial que se otorgaba al té que se importaba en ese entonces. Se hizo así prohibir la importación y se promovió, consecuentemente, una extraordinaria demanda del producto nacional, que comenzó a producirse en escala comercial.

2) Como se aprecia, la superficie plantada ha ido disminuyendo desde el año 1958, debido al desecho de muchos agricultores de mejorar sus plantaciones, arrancando paulatinamente por otras de mayor productividad y calidad simultáneas y paradójicamente la producción de té elaborado aumenta en forma vertiginosa, como consecuencia de que muchas plantaciones iniciadas en 1958 van llegando a la edad productiva, a la par que se construyen nuevas y grandes plantas elaboradoras.

NOTA: De la superficie...

plantada el 95% correspondiente a la provincia de Misiones, el resto a la de Corrientes. En cuanto al número de plantadores correspondiente al 95% a Misiones y el 1% a Corrientes. No se tiene registrada ninguna plantación de té pura de estas dos provincias argentinas.

El Desarrollo Agrícola en Marcha

Otros importantes cultivos se agregaron más tarde a la larga lista de las adaptadas a esta región promisoría, cuya vegetación debe su exuberancia a las favorables condiciones de su clima templado-cálido, húmedo con lluvias bien repartidas y luminoso cielo que responde técnicamente a la clasificación de "Tipo Chino".

En efecto, las observaciones efectuadas durante un período suficiente de años en la Estación Experimental de Loreto (Misiones), dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, tanto de orden meteorológico como sobre el comportamiento vegetativo de las especies introducidas de distintos continentes, revelaron la perfecta adaptación de aquellas procedentes de una parte de China. El té no hace excepción, por cierto, a esta regla y su adaptación al ambiente físico regional, quedó consagrada, como así el de otras importantes especies introducidas del mismo origen, como por ejemplo el tizú, por antiguos ensayos realizados por pobladores o viajeros, los cuales quedaban todavía a prueba, entre otras, la de

plantas de té que tuvo la oportunidad de ver en el establecimiento verbafero de Puerto Bemberg. Esta era la forma más antigua y común de difusión de las especies vegetales en todo el mundo: los inmigrantes que cruzan el mar, llevan a menudo consigo las semillas de plantas cultivadas y naturales que los continúan haciendo efectivamente a su territorio. Un ispoño instalado en Posadas, a mi pregunta de cómo decidió emigrar a nuestro país, contestó: "Me dijeron mis paisanos que aquí también había café bambú", se refería a la "Tacuara" del Río Paraná, que exhibía en su casa de comercio, conjuntamente con otros objetos de arte japonés.

El agricultor misionero, por decisión intuitiva más que

dictado a esperar los resultados de un ensayo racional que exigía mucho tiempo, se dio con entusiasmo a la tarea de arraigar el cultivo del té, confiado en el éxito que significaba la utilización de su mano de obra personal que le permitía reducir el costo de producción y competir en el mercado interno, como también a la circunstancia de ser nuestro país un considerable consumidor del producto, que importaba íntegramente, procedente de Ceylán, Indias Orientales Holandesas, China, Japón, Países Bajos y Brasil, en cantidades que alcanzaban en promedio 2.000.000 de kilogramos anuales durante el decenio 1935-44, por valor total efectivo de 8.000.000 de pesos, según las estadísticas oficiales.

Hacia la cantidad y calidad

Empero, el verdadero éxito de este nuevo cultivo, no se dio solamente en la economía de su producción, sino y muy especialmente en la calidad del producto con el que las estadísticas nacionales consumieron nacional, compitiendo con la del producto importado. La calidad, es siempre esencial, independientemente de los distintos tipos o gustos del consumidor. Además de las condiciones sanitarias elementales de pureza, higiene, etc., existen otras dependientes del material fresco recolectado de la planta y de cada una de las operaciones de carácter industrial, incluidas las de aromatización, envasado y por lo tanto, "no fermentar".

Esta planta debe ser imprescindiblemente desechada.

Para mayor facilidad de trabajo, con respecto a este test, conviene hacerlo en forma comparativa. Suponiendo que son 10 las plantas seleccionadas, entonces se deberán preparar 10 tubos de ensayo y testear las 10 primeras hojas, o sea una de cada planta seleccionada.

De esta manera resultará más fácil, apreciar las distintas tonalidades del verde al marrón. En los días de temperatura cálida —mas de 28° C— la hoja debe permanecer 30 minutos dentro del tubo de ensayo. Aho- ra en los días fríos —me- nos de 20° C— deberá permanecer aproximadamente 45 a 60 minutos.

Conviene repetir el test en otras oportunidades, ya que las condiciones climáticas pueden influir en el grado.

La fase de la elaboración presentada, al principio, sería difícil para el productor acostumbrado al antiguo tratamiento de la Yerba Mate, cuando las hojas del Té, des- de su recolección en verde hasta el final de su com- pleto procesamiento, exige una delicada atención ajus- ta a los factores del am- biente y al tipo y funcio- namiento de las máquinas que en aquella época inicial eran en su mayoría imperfectas y construidas por el mismo pro- ductor o en talleres locales.

Años después, la importa- ción de máquinas envasa- doras y secadoras especia- les contribuyeron a mejorar visiblemente la calidad del pro- ducto en los grandes estable- cimientos.

Sabiendo que el producto destinado al consumo debe reunir cuatro caracteres en su infusión: color, aroma, astringencia y brillantez, es lógico que difícilmente se

De acuerdo con los anteceden- tes oficiales sobre la in- troducción del cultivo de Té en nuestro país, el Minis- terio de Agricultura de la Na- ción distribuyó semillas pro- cedentes de Ceylán a los agri- cultores de Misiones, Chaco, Formosa y Norte de Corrien- tes, en 1926. Las plantacio- nes en escala mayor fueron también realizadas con semi- llas importadas del Paraguay en 1939 aproximadamente.

Es interesante consignar que la producción argentina de té se registra a partir des- de 1943 con un total de 600 kg. de producto elaborado, acrecentándose a 4.000 kg. en 1944, 13.000 kg. en 1945 y 185.000 kg. en 1960.

Seo el trabajo de experiencia

La mejor experiencia no se adquiere con el trabajo a través del tiempo. Una ane- dota que viene al caso, con- seña lo expresado en el pá- rrafo anterior: En 1934, el Ministro de Agricultura de la Nación, Doctor Miguel Ángel Cárcano, visitó la Estación Experimental de Loreto de paso al Alto Paraná, a quien debió acompañar en funcio- nes oficiales. Dado que el ministro había demostrado visiblemente por cuánto se relacionaba con el té, nada resultaba más oportuno que observar con una muestra del producto na- cional, envasado y elabo- rado a mano según el pri- mitivo método chino, por- cuando se carecía completa- mente de máquinas para es- ta fin. El té, servido en el co- medor del "Guayra" con las reglas del arte, fue degusta- do, mereciendo luego la opi- nión de todos los presentes, que lo hallaron con exceso de color y astringencia y un perfume no muy agradable.

La moraleja surgió sin dilaciones: carecía de importa- ción la presentación del pro- ducto en delicada caja de ma- dera terciada, forrada inter- namente con papel de estam- po y atada con fina cinta de bandera argentina; tam- poco servía, al juicio de calidad, el humilde color cobrizo de las primeras hojas de los oros, elegidas para lograr la mejor calidad, ni el aroma que era agradable al finalizar la elabo- ración. La prueba definitiva va es la de la degustación de la infusión tal como supe- de en las industrias de la fermentación en general.

Con legítimo orgullo com- probamos hoy, que el té ar- gentino, elaborado según el viejo asesoramiento de técni- cos extranjeros especializados en la materia, ha adquirido reconocida jerarquía en el mercado interno y conquista- do ampliamente nuestro paladar.

Han alcanzado máximo pre- tigio los productos elabora- dos por las empresas Pech, Kunze, las cooperativas de Oberá, Monte Carlo, 2 de Ma- yo, Urrutia, entre otros, por- no citar los numerosos nom- bres que hacen honor a esta importante actividad agro-pecuaria de la región.

Han pasado casi 30 años desde los albores de la in- troducción del cultivo del té en nuestro país, en el que toda iniciativa bien inspira- da florece. Se ha cumplido una etapa feliz de la histo- ria, ejemplo de una mien- tific y patriótica empresa so- metida por hombres capaces, en tierra de "pioneros", en- vos renovados esfuerzos por alcanzar el éxito los hace di- nos de la mejor suerte.

MULTIPLICACION DE TE POR ESTACAS

del mes de abril.

Selección de arborescencias. Todo tealero que está familiarizado con las plan- tas, sabe perfectamente que las son las ideales para la observación periódica de su plantación. Quienes por la mayor superficie u otras ra- zones no conozcan bien su teal pueden realizar una se- lección práctica "a ojo", y lograrán de esa manera la ubicación de sus plantas i- deales.

A continuación detallare mos cada uno de los puntos que se deben seguir para realizar la selección a ojo. Alta densidad de puntos de cosecha por unidad de superficie; evitar arborescencias con mesa de cosecha abier- ta.

Ramazón fuerte, bien es- parcido, con follaje madu- ro, sano, descartar ramajes débiles, poco desarrollados lateralmente y también plan- tas que, si bien posean ra- mas vigorosas, muestren es- casos puntos de cosecha.

Uniformidad de brota- ción: selecciones plantas r- yas brotaciones se produz- can en toda la mesa de co- secha y no solamente en el centro de la misma.

Tamaño y color de la ho- ja madura; generalmente los arborescencias de hoja media na a grande (12/15 centíme- tros) producen brotes más pesados y rinden mayores cosechas. Con respecto a es- tas buscar plantas de un ver- de neto brillante.

Elegir plantas con es- pa-

cios entre hoja y hoja (en- trenados), largos; los bro- tes con entrenudos muy cor- tos, típicos de los arborescencias, son más difíciles de cosechar, sea a mano o con máquina y en general el peso unitario es menor.

Evite los arborescencias que tengan tendencia a florecer a expensas de la produ- cción de la hoja.

Evitar arborescencias con ten- dencia a dar brotes con ye- ma dormida o banghi.

Como complemento de es- ta selección, y una vez mar- cadas las plantas más satis- facedoras, se procederá a en- sayar el test del clorofor- mo.

Test del clorofor- mo

La realización de este test permite conocer la ca- pacidad de fermentación que poseen las plantas selec- cionadas.

Modo de actuar

Los valores de clorofor- mo en contacto con la primera hoja del brote de té, di- suelven las membranas celu- lares y ponen así en contac- to las sustancias a oxidar —polifenoles— con el oxíge- no. Los compuestos que se forman, como resultado de esta oxidación (fermenta- ción) son de tonalidad ma- rrón amarillento, típico de la hoja fermentada.

Modo de operar

Se coloca un trocito de al- godón en el fondo de un tu- bo de ensayo y se le agre- ga 10 gotas de clorofor- mo, tratando de que calgan jus- tamente en el trocito de al- godón.

Se tapa herméticamente el tubo durante aproxima- damente cinco minutos. Se abre nuevamente el tu- bo para introducir la prime- ra hoja adosada a la ye- ma de un brote del arbus- to seleccionado.

Se vuelve a tapar el tubo esperando 30 minutos. La hoja en el tubo no debe estar en contacto con el al- godón embebido de clorofor- mo.

Pasado los 30 minutos, se realizan las observaciones co- rrespondientes al cambio de color experimentado por la

hoja a tratar.

El arbus- to testeado ten- drá alta capacidad fermenta- tiva cuando más marrón o ro- jo muestra la hoja y, por el contrario, si luego de dicha media hora no ha experi- mentado cambio de color y sigue prácticamente verde.

Es obvio que esa planta carece de algunos de los mecanismos de la oxidación y por lo tanto, "no fermenta".

Esta planta debe ser im- prescindiblemente desecha- da.

Para mayor facilidad de trabajo, con respecto a este test, conviene hacerlo en forma comparativa. Supo- niendo que son 10 las plan- tas seleccionadas, entonces se deberán preparar 10 tubos de ensayo y testear las 10 pri- meras hojas, o sea una de cada planta seleccionada.

De esta manera resultará más fácil, apreciar las dis- tintas tonalidades del verde al marrón. En los días de temperatura cálida —mas de 28° C— la hoja debe permanecer 30 minutos dentro del tubo de ensayo. Aho- ra en los días fríos —me- nos de 20° C— deberá per- manecer aproximadamente 45 a 60 minutos.

Conviene repetir el test en otras oportunidades, ya que las condiciones climáticas pueden influir en el gra- do.

La fase de la elaboración presentada, al principio, sería difícil para el productor acostumbrado al antiguo trata- miento de la Yerba Mate, cuando las hojas del Té, des- de su recolección en verde hasta el final de su com- pleto procesamiento, exige una delicada atención ajus- ta a los factores del am- biente y al tipo y funcio- namiento de las máquinas que en aquella época inicial eran en su mayoría imperfectas y construidas por el mismo pro- ductor o en talleres locales.

Años después, la importa- ción de máquinas envasa- doras y secadoras especia- les contribuyeron a mejorar visiblemente la calidad del pro- ducto en los grandes estable- cimientos.

Sabiendo que el producto destinado al consumo debe reunir cuatro caracteres en su infusión: color, aroma, astringencia y brillantez, es lógico que difícilmente se

hoja a tratar.

El arbus- to testeado ten- drá alta capacidad fermenta- tiva cuando más marrón o ro- jo muestra la hoja y, por el contrario, si luego de dicha media hora no ha experi- mentado cambio de color y sigue prácticamente verde.

Es obvio que esa planta carece de algunos de los mecanismos de la oxidación y por lo tanto, "no fermenta".

Esta planta debe ser im- prescindiblemente desecha- da.

Para mayor facilidad de trabajo, con respecto a este test, conviene hacerlo en forma comparativa. Supo- niendo que son 10 las plan- tas seleccionadas, entonces se deberán preparar 10 tubos de ensayo y testear las 10 pri- meras hojas, o sea una de cada planta seleccionada.

De esta manera resultará más fácil, apreciar las dis- tintas tonalidades del verde al marrón. En los días de temperatura cálida —mas de 28° C— la hoja debe permanecer 30 minutos dentro del tubo de ensayo. Aho- ra en los días fríos —me- nos de 20° C— deberá per- manecer aproximadamente 45 a 60 minutos.

Conviene repetir el test en otras oportunidades, ya que las condiciones climáticas pueden influir en el gra- do.

La fase de la elaboración presentada, al principio, sería difícil para el productor acostumbrado al antiguo trata- miento de la Yerba Mate, cuando las hojas del Té, des- de su recolección en verde hasta el final de su com- pleto procesamiento, exige una delicada atención ajus- ta a los factores del am- biente y al tipo y funcio- namiento de las máquinas que en aquella época inicial eran en su mayoría imperfectas y construidas por el mismo pro- ductor o en talleres locales.

Años después, la importa- ción de máquinas envasa- doras y secadoras especia- les contribuyeron a mejorar visiblemente la calidad del pro- ducto en los grandes estable- cimientos.

Sabiendo que el producto destinado al consumo debe reunir cuatro caracteres en su infusión: color, aroma, astringencia y brillantez, es lógico que difícilmente se

HADIMEX

Soc. Resp. Ltda.

EXPORTACION

Corrientes 311
Tel. 32-0038
BUENOS AIRES

Evans Thorton y Cía. S.A.

Exportación - Importación - Industria

RECONQUISTA 559 - BUENOS AIRES

Fundada en el año 1887

80 AÑOS AL SERVICIO
DE SUS CLIENTES

SEÑOR PRODUCTOR DE Té.
A SUS ORDENES

Comprador Chileno

OBERA. (Fue Chemes, correspondiente). — En ocu- sión de encontrarse en Obe- rá el señor Luis Cambiaso, comprador de té argentino para la firma Cambiaso Her- manos S.A. del vecino país de Chile, residente en Val- paraiso, accedió gentilmente a una breve conversa- ción con la correspondiente Oberá, en cuyo transcurso contestó algunas preguntas de orden general que se formularon.

— ¿Cómo encuentra Ud. en general el té de Misiones? — Comparativamente con otros años en que vine, he observado a mi modesto en- tender, que hay un gran es- fuerzo en la Provincia pa- ra lograr mejor calidad lo que permitirá una mejor colocación en el Mercado Internacional.

Hay también una mayor eficacia en los medios para lograrlo.

— ¿Cuánto y quienes con- sumen té en Chile? ¿Com- pran asimismo para expor- tar? — Estimo que alrededor de 7 millones de kilos anuales. El té es artículo de consu- mo netamente popular, vale decir que todas las clases o estratos sociales lo consu- men. Se hace abundante

consumo en oficinas y otras dependencias similares.

Chile adquiere té actual- mente, solamente para el consumo Nacional.

— ¿En qué otros países com- pran té? ¿Cómo es la pro- ducción de él? — ¿Hay nuevos productores en cier- nos? — Por el sistema ALALC compramos a Brasil y Pe- rú, Brasil exporta cantidad inferior a la Argentina pe- ro en el promedio general la calidad es superior. Perú nos vende de 800 a 600 mil kilos de té de zona de alta- ra que posibilita una si- tuación de calidad. Le falta quizá sensación que es una faz neci- ta.

El té se compra por la vi- ta y por el gusto.

Un productor y mercado en ciernes para nosotros es Ecuador, aunque aún está en la faz inicial.

— ¿Qué observa en esta cu- dad en este viaje? — En un año, he observado y creo que el que viene des- pués de un tiempo y de su- ficiencia, lo nota más, un pro- greso muy rápido en líneas generales. En el té, reite- ro que la zona acusa un es- fuerzo notable en cuanto a lograr una calidad cada vez mejor. Ello sin duda redundará en beneficio para los que exporten.

Con el mencionado viajó el señor Jorge Forn direct- or de Evans Thorton quien expresó que venía en visita habitual a palpar la planta tealera y asimismo acompa- ñar al señor Cambiaso, un representante de una firma que es la principal importadora de té de Chile.

Preguntado cómo se recibe el té en Chile, señaló que en ese país está prohibida la venta del té suelto por lo cual el té que se impor- ta es envasado en ese país. Sobre la calidad, destacó que hay una mejora progre- siva de nuestro té y ello se debe especialmente a la se- lección que se hace en la recepción del producto en los secaderos como así mis- mo porque la actividad de- velopada en secaderos mo- dernos y que son exacta- mente como los que se emplean para diversas producciones de té del mun- do. Señaló que se pone el mejor empeño en que el té que recibe Chile sea de pri- mera calidad, dentro de la limitación en los precios a que se ven obligados a pa- gar los importadores por ra- zones internas de dispo- sición.

COMPANIA ARGENTINA

DE TE S.A.

Comercial - Industrial y Agropecuario

COLONIA "LOS HELECHOS"

OBERA (MISIONES)

Productores de

"TE NECTAR"

Hipólito Yrigoyen

BUENOS AIRES

BIBLIOTECA POPULAR POSADAS

Material digitalizado exclusivamente con fines educativos, cultura- les y de investigación, en el marco del Convenio firmado entre la Biblioteca Pública De Las Misiones - Parque del Conocimiento y la Biblioteca Popular Posadas

MISIONES PROVINCIA

PARQUE DEL CONOCIMIENTO

BIBLIOTECA PUBLICA DE LA S MISIONES

Capacidad, Seriedad y Prestigio Avalan la Trayectoria de Agro-Té

Hacer historia de Agro-Té constituiría tal vez una redundancia. Ha transcurrido ya más de medio siglo desde que Germán Kordts, Juan Koch y Adolfo Fel tan arribaron a la Picada Mecking con poco material y mucha voluntad, dispuestos a afrontarlo todo para labrarse un porvenir.

Sus descendientes conservando los lazos que unieron a sus predecesores y la independencia de sus respectivas explotaciones forman hoy una de las más importantes empresas tealeras de la provincia.

Así las firmas Adolfo Fel tan e hijos, Germán y Odoar Kordts y Koch

Tchisch y Cia. Materializaron Agro-Té S. R. L. que asumió la función del acopio y tipificación del producto propio y de terceros y su comercialización en el mercado interno y en el exterior.

De esta breve historia y de los demás nos enteramos en la entrevista que tenemos con sus directivos, quienes amablemente nos aclaran que "no fueron fáciles los principios y la introducción de su nombre en los mercados exteriores, pero el trabajo constante y sostenido, la dedicación permanente y la inversión en modalidades y prácticas rindieron sus frutos.

Inquirimos sobre cifras de exportación: primero por conducto de firmas exportadoras, pero pronto en forma directa el nombre de Agro-Té comienza a figurar entre la nómina de embarcadores, apareciendo así en el año 1962 con 488 toneladas, en 1963 con 1.292 y desde entonces ocupando el liderazgo entre las empresas exportadoras. 2.241 toneladas en 1964, 2.562 en 1965, 2.117 en 1966 y 2.679 en 1967. Para el año 1968 la firma opera con su asociada Agro-Té S.A. establecida en la Capital Federal que viene a constituir el nexo que completa los procesos de producción, elaboración y comercialización.

En forma paulatina pero firme, midiendo sus realizaciones, actualizándose convenientemente y trabajando intensamente, la empresa adquiere fisonomía de tal y se convierte en una potencia económica productiva que es legítimo orgullo de sus integrantes y justificada esperanza de trabajo y de progreso para un importante núcleo de pobladores de su zona de influencia. L.N. Alem, reducido de muchas riquezas misioneras de excepcionales hombres de trabajo. Es una empresa que difunde el producto de su tierra y el nombre de su ciudad por todos los ámbitos del mundo. Con capacidad, seriedad y prestigio.

Después de lo dicho, entramos en el diálogo directo. Se impone.

— ¿Tienen interés en el exterior por nuestro té?

Los compradores del exterior están poniendo en evidencia un marcado interés por nuestro producto y debemos lamentar que las condiciones climáticas hayan conspirado este año para la obtención de una mayor producción. Es indudable, la calidad ha mejorado y es por ello

Primera Firma

Viene de pág. 8—9 Col.

amos pasar primero por una máquina mezcladora para así obtener una mayor uniformidad.

Observamos sobre el escritorio del presidente de la firma, el diploma otorgado por la Brand Barometer American Association a Té Tigre por el cual consta que el mismo ocupa el primer puesto en popularidad y prestigio.

Desde aquellos finiseculares años hasta hoy, mucho ha corrido el tiempo y aquellos primeros kilos en aquellos entonces libras de té, que llegaban al país en pequeñas cantidades se han convertido en toneladas que conmueven al país y que compiten en el exterior. Toda una historia de un producto que marcha seguro y con optimismo hacia el futuro.

que los compradores han dejado ya la época de las exportaciones y ahora formalizan sus negocios con plena conciencia de la mercadería que adquieren.

— ¿Se podrían conseguir, a juicio de ustedes, nuevos mercados potenciales?

Mercados potenciales hay muchos y prácticamente no han sido posibles de conseguir por falta de producto. Como ejemplo, citamos EE. UU. donde nuestras ventas han sido reducidas por esa causa. Es necesario, en este orden, que la falta de capitalización adecuada de las empresas conspira en parte contra el deseo de conquistar nuevos mercados. Muchas veces la necesidad de dinero para proseguir la actividad hace que se desvíe el producto en forma inmediata hacia compradores habituales y tradicionales postergando los intentos de tratar con nuevos compradores que no están todavía en la mecánica ágil y fluida de negocios como aquellos.

— ¿Se podrían obtener precios mejores para el productor de té?

Sin duda alguna y para ello es fundamental superarse en calidad. Decimos fundamental por cuanto estimamos que también ejerce su influencia en este aspecto la consolidación de la producción tealera argentina frente a los mercados exteriores. Por ejemplo: los precios en la última cosecha han mejorado en líneas generales y consideramos que paulatinamente el producto argentino va avanzando hacia su correcta ubicación en el mercado internacional. Si consideramos que en general la fase técnica de la elaboración detenta un alto nivel de eficiencia, debemos llegar a la conclusión que la mejora en la calidad depende de la materia prima y en este orden, corresponde un papel preponderante a los productores en primer término y a los elaboradores en segunda instancia, pero correlativamente. Es decir, que éstos deberán extraer los recursos para evitar la elaboración de producto no apto.

— ¿Considera que el mercado interno aumentará el consumo de té?

Está aumentando paulatinamente el consumo y consideramos que seguirá incrementándose en la medida en que los envases brindan las calidades adecuadas y promociones en la venta del producto.

— ¿Serían ustedes partidarios de un mercado nacional de té?

La idea se menciona desde tiempo atrás y a nuestro juicio no están dadas las circunstancias propicias para su creación. No puede desecharse como posibilidad futura, pero es evidente que la justificación de una organización de este tipo reside en el volumen comercializable. El aumento de la producción y el desenvolvimiento de la comercialización habrán de ir ofreciendo los elementos necesarios para analizar su viabilidad.

— ¿Si se aumentaran las áreas de producción, tendría el té

nuestro mejores posibilidades?

El té argentino cuenta con inmejorables posibilidades aumentando la producción, siempre que el aumento no se opere en detrimento de la calidad. Las posibilidades radican en el aumento del consumo interno y la atención a la demanda internacional. Hay que tener en cuenta que los países tradicionalmente productores están con su producción por debajo de sus necesidades por lo que se mantienen o aumentan su comercio exterior, pero sin duda la presión consumidora los obliga paulatinamente a efectuar concesiones en este orden para no perjudicar indirectamente su producción. Como consecuencia de ello deberán reducir sus cupos exportables provocando una merma en el abastecimiento a los países no productores en los cuales, por otra parte, se intensifican las campañas para incrementar el consumo.

Al término de la entrevista llegamos a la conclusión de que el panorama es optimista y así lo manifiesta nuestro entrevistado quien agrega que "solo falta que la producción, elaboración y comercialización tealera se unifique orgánicamente para actuar en todos los órdenes manteniendo y solidariamente para su beneficio y para beneficio del país".

Nos pidieron además que consignáramos que "agradecemos sinceramente la preocupación de EL TERRITORIO por realizar esta magnífica obra de difusión de nuestra actividad y nos place comprobar una vez más, que el órgano de información que diariamente nos actualiza y que cumple cabalmente su función periodística dirigiendo a la tierra y a la comunidad que lo sirve, es decir, que vuela a su pueblo por medio de realidades como la que nos ocupa. Los beneficios que le brinda la cordial acogida que sus páginas encuentran en todo el ámbito de la provincia y fuera de ella".

Casa Radke

Materiales de construcción — Artículos para el hogar — Electricidad — Sanitarios — Pinturas — Ferretería — Fca. Mosaicos y Bloques de Hormigón.

FABRICAMOS A PEDIDO Y SOBRE PLANOS MATERIALES PARA EDIFICACIONES DESTINADAS A LA INDUSTRIA TEALERA.

JOSE INGENIEROS 330

OBERA (MISIONES)

Antecedentes del Té de Anotaciones del Libro del Banco de la Nación Argentina de Oberrá

PLANTACIONES

1939. El Gerente, Angel Sangiacomo (Agencia Ambulante del Banco de la Nación) consigna que habían colonos japoneses que plantaban té en pequeña escala.

1943. El Gerente de la sucursal ya creada don Hernán Bedecarratz, En su informe se corrige destacando en forma personal que no son más de 180 hectáreas. No indica dónde, pero seguramente es en la zona de influencia de Oberrá.

PRESTAMOS

1940. Se facilitó \$ 400 por hectárea y por familia.

1943. Se otorgan préstamos por parte de la ya creada sucursal del Banco de la Nación solo a socios de la Cooperativa Agrícola de Oberrá la cual tiene a su cargo el asesoramiento y vigilancia.

PRESTAMOS ESPECIALES

Los préstamos para plantaciones por hectáreas fueron otorgados en suma de 450 pesos con plazo especial de cinco años.

OTROS DATOS DE LA COOPERATIVA AGRICOLA DE OBERRA

1940 Viene traído por Isacovich, el nieto del escritor ruso León Tolstói, para trabajar como técnico contratado para inspeccionar y asesorar sobre plantaciones a colonos.

Hay Aliento para Mejorar la Calidad

ASI OPINAN DOS ESFORZADOS EMPRESARIOS CON PLANTA INDUSTRIAL EN OBERRA

(Beatriz Schneider West) — Desde 1934 Pedro Miguel y Nelson Ambrosio Aspitarte constituyen la firma Aspitarte y Cia. S.C.A. Nos enteramos por uno de los integrantes de la firma que quieren té argentino a partir de 1955 y que en el país venden un 30% y el 70% restante lo exportan a Chile, Inglaterra y Holanda.

reexportan Inglaterra y Holanda. — ¿Se podría obtener para el productor mejores precios? — "Sí, pero en la medida que vaya mejorándose la calidad producida".

Acerca del aumento del consumo de té en el mercado interno, testifican que ello es factible, mediante una buena promoción.

Pedro Aspitarte se muestra además, decididamente contrario a la creación de un mercado nacional y así lo manifiesta: "No, somos partidarios de la libre comercialización y competencia".

En el caso de aumentar las áreas de producción, que posibilidades tendrían el té argentino? — Buenas, siempre y cuando se haga racionalmente con variedades óptimas que produzcan materia prima de excelente calidad. — ¿Someten el té llegado

de Misiones a procesos de nuevas mezclas?

Colocamos toda nuestra capacidad de producción en forma normal, salvando a veces algunas dificultades, propias del libre juego de la oferta y la demanda.

— Claro, precisó, don Pedro Aspitarte expone sus ideas con convencimiento de lo que afirma. Tal es la sensación que nos queda cuando abandonamos su establecimiento, donde hemos sido recibidos con singular cordialidad.

Calidad y Menores Costos

Al solicitarle al señor Pedro Miguel Aspitarte sus opiniones sobre el futuro del té argentino escribió para EL TERRITORIO las reflexiones siguientes.

Hace, poco para ser preciso el 24 de abril p.p.d. manifesté en este diario que están dadas las condiciones para que se planten 50 mil Hec. más de té en nuestro país, afirma don Pedro Miguel Aspitarte.

Al volver sobre el tema quiero significar que nuevas plantaciones en tierras y con variedades óptimas, podrían en un futuro brindar un rendimiento medio por ha. del doble, al promedio actual en lo que a cantidad respecta y de una calidad muy superior.

Consecuencia previsible: mejor calidad a menor costo, nos daría la firmeza tan anhelada en la posición de nuestros salidos exportables.

Varios colegas me manifestaban compartir esta inquietud, que de hallar eco en la esfera oficial, estaríamos dispuestos a esbozar un plan concreto, que consideramos de impostergable necesidad de poner en marcha.

La capacidad industrial supera hoy ampliamente a la agrícola y no debería desaprovecharse esta pujanza que tanto beneficio reportaría a la economía de la zona. Permitásemos insistir: mayor cantidad de salidos exportables, de mejor calidad a menores costos brindaríanos un futuro promisorio.

El Té a Través de los Recuerdos

BUENOS AIRES (Mayo 17) (Beatriz Schneider West) — En nuestro afán de aportar el mayor número posible de datos, opiniones y todo cuanto se vincula con el té, llegamos así a la casa de un hombre que en cierto modo convivió los albores de esta producción hoy en auge en el desarrollo.

Don Angel C. Sangiacomo accede complacido a nuestro requerimiento periodístico y en amable charla se dispone a desenterrar los recuerdos que o vincularon a Misiones, provincia de la que guarda según sus expresiones muy gratos recuerdos.

"En el año 1938 fui designado "Agente Rural" con asiento en Oberrá, propiciando los elementos necesarios para desarrollar esa tarea, sin oficina especial. Por indicación del mismo Banco de la Nación, mi obligación era visitar a los colonos en sus propias casas para hacerle conocer los diversos préstamos de aplicación en la zona, incorporándolos al Banco, si no lo estaban, tomarles manifestación de bienes y elevárselas a la sucursal Posadas, para su acuerdo. Vale decir les evitaba los viajes a la estación, muchas veces de 3 ó 4 días".

Don Angel Sangiacomo prosigue con sus recuerdos: "El 14 de abril de 1939 el Directorio del Banco resolvió crear la Sucursal Oberrá y se me designa gerente, concurriendo a la inauguración el director don Pedro Etche

garay, el gerente de Crédito Agrario don Alfredo B. Malvaglia y otros funcionarios. Fue tal el incremento que se registró posteriormente que inmediatamente designaron empleados en comisión y reforzaron la dotación. Fueron estableciendo se comercios y los colonos de Oberrá ya no iban a Posadas. Este preámbulo creo que era necesario, ahora pregúnteme lo que quiera... Por qué no nos habíamos dado cuenta de que el cultivo del té? Frecuente mente en aquel entonces, año 1940, me visitaba un señor suizo de apellido Flury, quien me afirmaba que el clima y tierra de Oberrá era muy propicia para el cultivo del té, muy parecido al de China. Este señor tenía amplios conocimientos y da virtud de ello lo citamos al señor Francisco Kühnlein cuando entonces a la concepción que las primeras plantaciones podrían efectuarse en Campo Viera por intermedio de colonos, en forma tal que el señor Kühnlein se encargaría de recibir la cosecha para su elaboración. De lo contrario, que hubiese sido hecho esos pequeños colonos con su reducida cosecha de té?

Hasta aquí mi actuación en Oberrá, pues en marzo de 1942 fui trasladado a El Dorado, dejando en manos del señor Bedecarratz todo lo actuado para su mejor aplicación. ¿Qué hizo en ese entonces el Banco de la Nación para ayudar a los productores?

Don Angel Sangiacomo termina así sus recuerdos de sus primeros años en Oberrá; mientras tomamos el tren en Adrogué a donde hemos ido a entrevistarlo, pasamos en cómo habrán sido esos primeros esfuerzos y cómo los resultados están dando ya sus frutos.



LOS MAGESTUOSOS PINOS parecen custodiar los tesales cultivados en curva nivel para proteger al suelo de la erosión proveniente de las cuantiosas precipitaciones anuales.

GABRIEL LUIS PECH

S. A.

San Carlos

Provincia de Corrientes

Té PUNTA DE ORO

Decenas de años a la vanguardia en la calidad de los tés argentinos.



PLANTACIONES DE TE con Sombra de Arboles

ESTABLECIMIENTO GABRIEL LUIS PECH S. A., ubicado en la localidad de San Carlos, Provincia de Corrientes, donde se efectúa el proceso integral del té "Punta de Oro", seleccionadas plantaciones abastecen la planta industrial donde se elabora, tipifica y fracciona un té de alta calidad para prestigio de la producción argentina.

El Comercio del Té en el Análisis de la Economía Tealera Correntina

El comercio del té en la provincia de Corrientes, con un consumo de 15 millones de kilos, es uno de los sectores más importantes de la economía local. Este sector, que ha crecido considerablemente en los últimos años, se basa en la producción local y en la importación de té de otras provincias y países.

La producción local de té en Corrientes se concentra principalmente en la zona de Misiones y Corrientes. Esta zona, que cuenta con condiciones climáticas y de suelo ideales para el cultivo del té, ha experimentado un crecimiento constante en su producción.

El comercio del té en Corrientes se realiza a través de una red de comerciantes y productores. Estos actores participan en el comercio del té, que es un sector clave para la economía local.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción local de té en Corrientes se concentra principalmente en la zona de Misiones y Corrientes. Esta zona, que cuenta con condiciones climáticas y de suelo ideales para el cultivo del té, ha experimentado un crecimiento constante en su producción.

El comercio del té en Corrientes se realiza a través de una red de comerciantes y productores. Estos actores participan en el comercio del té, que es un sector clave para la economía local.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción local de té en Corrientes se concentra principalmente en la zona de Misiones y Corrientes. Esta zona, que cuenta con condiciones climáticas y de suelo ideales para el cultivo del té, ha experimentado un crecimiento constante en su producción.

El comercio del té en Corrientes se realiza a través de una red de comerciantes y productores. Estos actores participan en el comercio del té, que es un sector clave para la economía local.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.



LAS PLANTACIONES DE TÉ, alternan el paisaje con la típica vegetación de las zonas subtropicales, constituyendo un permanente motivo de admiración para quienes visitan nuestra provincia.

CONTRIBUCION METALURGICA

En oportunidad de visitar la firma Gontek, se pudo apreciar la atención que se presta a la producción de metales. Este sector es fundamental para la industria local, y la firma Gontek juega un papel clave en este campo.

El primer turno propio lo adquirió luego de arduos trabajos en el campo. Este esfuerzo es el resultado de un trabajo constante y dedicado.

ADHESION: BASILIO OKULOVICH. A LA PROXIMA FIESTA NACIONAL DEL TÉ. CAMPO VIERA. MISIONES.

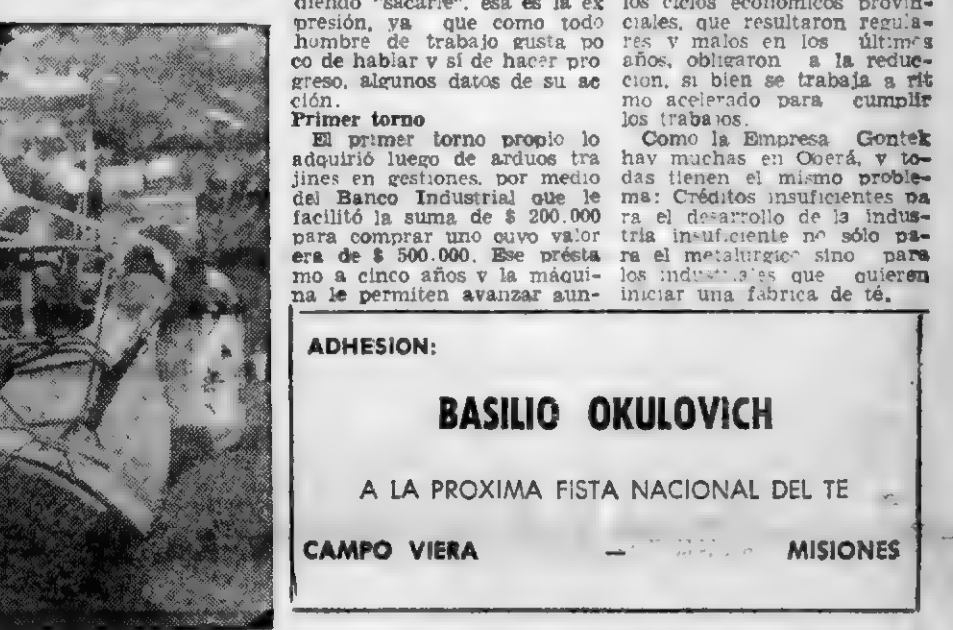
ADHESION: NIKIFOR OKULOVICH. Vista general de plantaciones de té en Campo Viera, propiedad del señor N. Okulovich. Al fondo se destaca la instalación del secadero.

La Industria del Té Argentino

De las tres bebidas que estimulan, pero no embriagan al hombre civilizado, el café es la principal en toda América. La Argentina no posee climas para el cultivo económico de la planta de café, en cambio, Misiones es zona óptima para la industria del té.

El comercio del té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.

La producción de té en Corrientes es un sector que ha crecido considerablemente en los últimos años. Este crecimiento se debe a la mejora en las técnicas de cultivo y a la demanda creciente del té en el mercado.



Tractor cosechador de té.

COOPERATIVA AGRICOLA LIMITADA DE OBERA

Planta Piloto Elaboradora de Té AYER:

A mediados del año 1959 el gobierno de la Provincia de Misiones nos concedió un préstamo de fomento agrario destinado a la adquisición de un terreno en jurisdicción de Oberá (Misiones) y construcción de las obras civiles para la instalación de una planta piloto para la recepción, elaboración y almacenaje del té. Complementariamente se entregó un equipo industrial importado de Inglaterra, de una capacidad de procesamiento anual de 1.550.000 kilogramos de brotes —té verde— equivalentes a 380.000 kilogramos de té seco.

En razón a los objetivos de enseñanza técnica que podían lograrse con el funcionamiento de este Secadero, la Cooperativa debía permitir la realización de estudios, investigaciones y prácticas sobre elaboración de té.

El 25/11/59, con la presencia de altas autoridades nacionales y provinciales, se colocó la piedra fundamental de las obras previstas, el presidente de la Cooperativa dijo textualmente:

"No desconocemos que la actividad agro-industrial del té debe perfeccionarse también a través de la utilización de maquinarias adecuadas y por ello concebíamos que con el uso racional y técnico de esta planta elaboradora podremos obtener un producto que pueda compararse y aún superar a los mejores del mundo."

"Esta moderna instalación será una avanzada y conjuntamente con otras, permitirán a nuestro té, en plazo que asegura, ocupar un lugar preponderante en las cifras de nuestra exportación."

"Esta obra de envergadura, pronto empezará a emerger de las entrañas de esta generosa tierra colorada y enclavada en la zona alemana de Oberá con el marco majestuoso y natural del monte misionero, será una auténtica expresión del progreso regional y síntesis del esfuerzo de los hombres de esta 'lejana' lugares que sacrificadamente laborean la grandeza de la provincia y de la Patria toda."

Silvestre Okulovich

SECANZA Y TIPIFICACION DE TÉ

APROXIMADAMENTE SETENTA HECTAREAS DE TEALES, ABASTECEN EL SECADERO PROPIO DONDE AÑO A AÑO SE SUPERA LA CALIDAD, TANTO CON LA APLICACION DE MODERNAS TECNICAS EN LA EXPLANTACION, COMO EN LA CONSTANTE RENOVACION DE LAS MAQUINARIAS QUE SE ADAPTAN A LOS MAS AVANZADOS PROCESOS DE ELABORACION.

DESDE CAMPO VIERA, LA "CAPITAL DEL TÉ" POR LA PROPIA GRAVITACION DE SU IMPORTANCIA PRODUCTORA, UNA NUEVA FIRMA SUMA SU ESFUERZO EN EL CONSTANTE DESEO DE AFIANZAR LA PRODUCCION TEALERA QUE ADEMAS DE BENEFICIAR A LA PROVINCIA, REDITUA IMPORTANTES DIVISAS EN EL ORDEN NACIONAL.

Campo Viera — Provincia de Misiones

CAMPO VIERA

Aquilata Méritos Suficientes Para ser Proclamada Sede de "La Fiesta Nacional del Té"

La historia del té, en cuanto a sus primeros intentos tendientes a adaptarlo en Misiones, lo sitúa sin lugar a dudas en Loreto, Tres Capos

nes y otros pequeños pobla dos de Misiones, donde la inquietud del colono, aferrado a la tierra roja y generosa, buscó quizá sin saber

lo en algunos casos y otras con pleno conocimiento científico de lo que hacía, crear una nueva fuente de riqueza para el agro de Misiones,

sus hombres del surco, sus obreros, sus empresarios y luego sus industrias.

Pero cuando la historia del té, llega al punto en el cual se lanza impetuosa por los senderos difíciles de las plantaciones en gran escala, con proyecciones industriales y la terrible necesidad de eliminar plantaciones dis tordionadas ya pero que aún rendían, Campo Viera, su ninguna duda de cualquier clase, se constituye en la titular del liderazgo, especialmente a través de ese pionero de la zona, don Francisco Kunhlein, quien, a pesar del escepticismo del momento y de muchos, taló sus verba les arriesgado su posición económica ante la probab ección del Estado, y dando ejemplo de fe, optimismo y esfuerzo extraordinario, ver deó sus chacras con las ho jas del té y del reminiscente brillar de sus flores como en Japón.

Así, pronto pudo ver com pensados sus esfuerzos ante la imitación de todos los co lonos de la zona quienes po

blaron las chacras con ese color que desde el aire se meja inmensos mares con to davía lejanos pero ya visib les horizontes de progreso. Por ello, por el esfuerzo de los pobladores, el esfuer zo trágico a veces en las cri sis de 1955 y 1957/58, Campo Viera adquiere en forma ca si innata, el título de Cap ita del Té, porque en reali dad lo es.

Las 32.000 hectáreas con 8.250.000 kilos de produc ción que arroja Misiones en cálculos de 1958, se du plica y va más allá, llegan do hoy a superar los creces esas cifras de las cuales Cam po Viera es titular de la ma

yoría de hectáreas en pro ducción representa un eleva do porcentaje en la produc ción de Misiones y ello es mérito adicional hará que la Sede de la Fiesta Nacional del Té se realice en esa lo calidad.

Creemos sin desmerecer a las otras localidades, que Campo Viera es titular na tural de esa sede de la Fies ta Nacional del té, brebajes llenos de protocolos y miste rios en el pasado y tónico amigo del cansancio huma no en esta era de vértigo de la vida.

Es de esperar este acto de justicia, siendo de destacar que los pobladores estudian profundamente todas las ne cesidades a llenarse para una fiesta de tal envergadu ra.

En tal sentido, es induda ble que el apoyo de los pue blos vecinos como Oberá, Campo Grande, A. del Va le y toda Misiones, deberá ser generoso amplio y espe cialmente misionero cien por ciento brindando para la concurrencia que llegará to das las ventajas para una grata estadía. No debe olvi darse además que los pue blos vecinos recibirán el aporte financiero del turista o el visitante, pudiendo asimis mo en esa fiesta, exponer sus potenciales diversos, uno



Grandes extensiones cubren los cultivos de té.

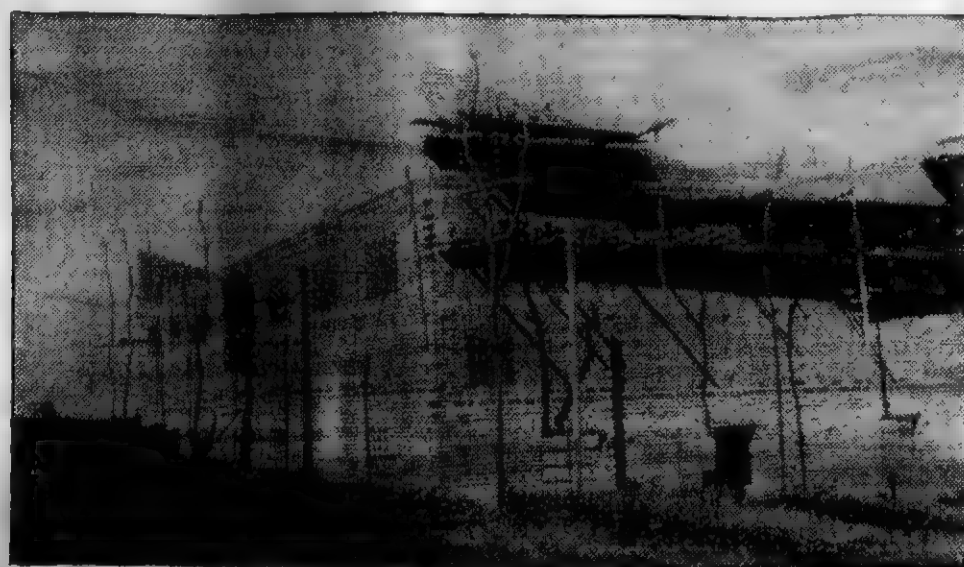


VIVIENDAS Y PLANTACIONES alternan con el paisaje misionense convirtiendo a la zona de Campo Viera en un agradable espectáculo panorámico para las personas que visitan la provincia.

BASILIO BAHNIUK

Adhesión a los productores tealeros de la provincia en sus demandas de mayores créditos para la renovación y ampliación de sus plantaciones, y en especial, a los de la zona de Campo Viera, que con justa pretensión, aspiran a constituirse en la sede permanente de la Fies ta Nacional del Té.

CAMPO VIERA — ESTAFETA Km. 29 — MISIONES



Nuevos Secaderos se construyen en la zona.

ESTABLECIMIENTO TEALERO LEWTAK E HIJOS



Formula sus votos para que el éxito acompañe a la Pri mera Fiesta Nacional del Té a realizarse en Campo Viera.

CAMPO VIERA — MISIONES

Nacieron Juntos: La Industria Tealera Argentina y...

Establecimiento Metalúrgico

GUILLERMO GONTEK

MARCHITADORAS — ENRULADORAS
SECADEROS — SARANDAS

Máquinas Despalilladoras
Electroestáticas

Rivadavia 1097 — Oberá (Mnes.)

...Y ahora:

ESTABLECIMIENTO TEALERO

GONTEK

ruta NACIONAL 14

CAMPO VIERA — MISIONES

En el año 1954 cuando la industria tealera misionense y argentina asomaba pequeña pero segura para poner su granito de arena a la economía nacional, otra industria más pequeña que al cambiar de ramo, dejando de alargar chasis y soldar palieres de automóviles, se aprestaba a po nerse a caminar juntos a los pioneros del té, cultivadores y elaboradores, lanzando a la venta su primera obra: LAS MAQUINAS PARA ENRULAR TE a las que luego se sumaron todos aquellos elementos mecánicos necesarios para la ela boración completa del té.

Hoy la Industria del té ha crecido. Se ha desarrollado y ocupa lugares importantes en los principales mercados del mundo.

Junto a ella creció también una industria, que hoy se destaca en la metalurgia misionense y de Argentina: Es el

ESTABLECIMIENTO METALURGICO DE GUILLERMO GONTEK que equipa con todas sus líneas de máquinas al 60% de la industria del té, desde el más modesto hasta el modesto fuerte y renombrado tealero.

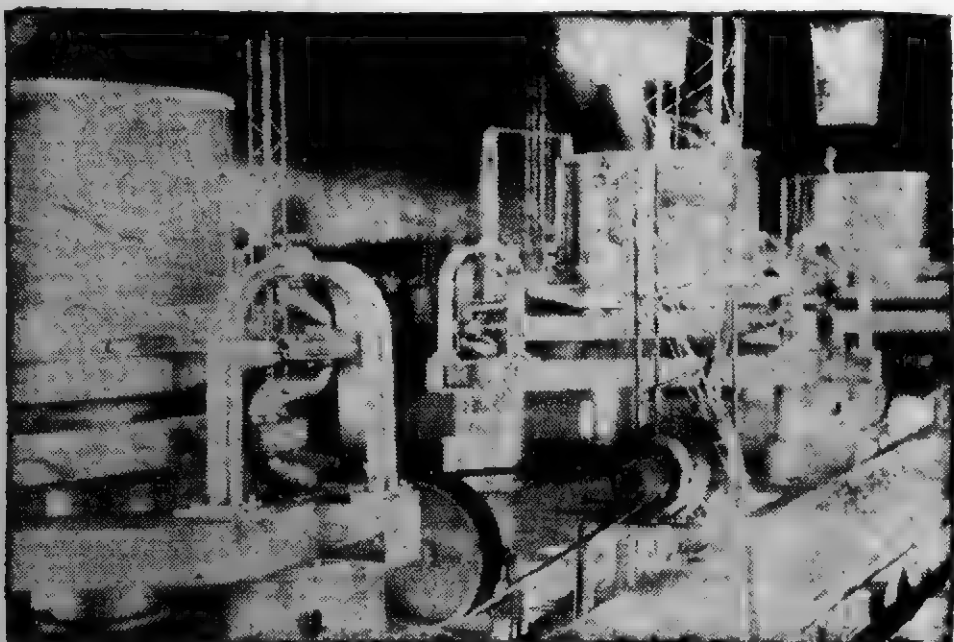
Se suma a esta trayectoria tealera a partir de la presente zafra, exactamente desde el mes de octubre de 1967, con un valioso aporte más a la tierra colorada y es ahora con el

ESTABLECIMIENTO TEALERO GONTEK situado en la ruta nacional N° 14, Campo Viera, contribuyendo una vez más al desarrollo integral de la economía misionense. Dicho establecimiento, al igual que muchos otros, se halla equipado totalmente con máquinas GONTEK, contando con una capacidad de producción en este ciclo 1967-68 de 350.000 kilos seco que serán elevados para las próximas zafra a 850.000 kilos seco.

Así vamos cosechando dos veces:

Nuestra experiencia metalúrgica, y la que nos da el elaborar nosotros mismos, el té de Misiones, haciendo que nuestros esfuerzos se multipliquen:

¡EL TE PARA NOSOTROS Y
NOSOTROS PARA EL TE!



CAMPO VIERA

MAS DE 5 MIL HECTAREAS CULTIVADAS Y 72 SECADEROS ENTRE LOS QUE SE CUENTA EL MAS GRANDE DEL MUNDO AVALAN LAS JUSTAS PRETENSIONES DE ESTA LOCALIDAD



na de una denominación nacional. Todo hace presumir que aquilatando los valores existentes con plena realidad, se podrán superar los inconvenientes propios derivados de la falta de estructuras adecuadas para recibir una corriente masiva de visitantes mediante una dinámica organización que ponga a disposición de las personas que asistan al evento, tanto las comodidades que se proyectan construir, como las que ya existen en otras ciudades. Para ello cuentan con la favorable ubicación geográfica anteriormente mencionada, que les permite estar al alcance de las mismas.

Es interesante destacar al respecto que en nuestra provincia, con excepción de la ciudad capital, ninguna otra cuenta propiamente en su seno con las estructuras suficientes para brindar confortable estadía a una numerosa concurrencia que por de terminado acto o acontecimiento de tipo anual, se vuelque en forma masiva sobre la localidad. Para ello, basta recordar que la corriente turística tradicional a la provincia que se realiza en el mes de junio para visitar las Cataratas del Iguazú, año a año encuentra mayores dificultades de comodidad, pese a todas las medidas oficiales y privadas que para solucionar esta deficiencia, se han ido tomando.

La trascendencia de este acontecimiento en la provincia, que tendrá la virtud, aparte de su resonancia nacional, de permitirnos contar con la visita de funcionarios en cuyas manos se encuentra la evaluación real de los problemas que afligen a nuestra provincia, ha hecho que la Fiesta Nacional del Té, no solo sea una fiesta más en el estricto sentido de la palabra, sino una inmejorable ocasión para que nos conozcan mejor aquellas personas que manejan la cosa pública.



Moderna remodelación de plazoleta en Campo Viera.

POR TODA LA COLONIA DE CAMPO VIERA, están diseminados los verdaderos jardines de la economía tealera, las extensas plantaciones de té de distintas variedades, que configuran un panorama de permanente actividad para aquellos hombres que han cifrado sus esperanzas en esta noble economía. Esos mismos hombres, conscientes de su función social dentro de la comunidad, están aunando sus esfuerzos en la justa pretensión de lograr para Campo Viera el meritorio título de sede permanente de la Fiesta Nacional del Té.

Todos los pueblos de Misiones, sin excepción, saben de la dura lucha que afrontan sus hijos para llevar adelante el desarrollo integral de una de las más jóvenes provincias del país, especialmente en su afán justiciero de hacer honor a sus antepasados recientes, cuyos nombres se identifican entre los pioneros de la colonización misionense.

Todos estos pueblos, a través de su pequeña historia, aquilatan valores suficientes para aspirar a las máximas satisfacciones del ser humano, tales como afianzar el porvenir de sus hijos y promover el bienestar de la comunidad donde actúan.

Campo Viera, geográficamente ubicada en el centro de nuestra provincia, y poseedora de una lógica y notoria influencia económica social de la segunda ciudad misionense, ha sabido definir su propia personalidad productora, constituyéndose en una colonia identificada como la principal productora tealera del nordeste argentino.

Ratifican los innegables títulos, su potencia agrícola industrial dedicado a esta producción de amplias proyecciones futuras, donde se cuentan grandes extensiones de cultivos de té y decenas de secaderos, entre los que se destacan modernas plantas industriales, y entre ellas, la planta elaboradora más grande del mundo, constituida por la firma I.T.A.

Por lo expuesto, a nadie extraña que un grupo de entusiastas vecinos, avalados en sus gestiones por toda una colonia anhelante de realizaciones, se haya constituido en comisión permanente para peticionar ante las autoridades de la República, la designación como sede permanente para la realización anual de la Fiesta Nacional del Té.

Crean y consideran justa su pretensión, poseyendo su brados títulos para ser tales, ya que entre sus hermanas de la provincia encontrarán sin duda el amplio reconocimiento que ha caracterizado siempre las grandes concreciones misionenses, sin olvidar por cierto, que somos la única provincia gran productora de té de la República Argentina, ya que si bien en la zona limítrofe de Corrientes existen muchas plantaciones de buena calidad, el volumen de producción es muy inferior al nuestro.

De tal forma, actualmente se encuentra radicado el expediente solicitud ante las autoridades respectivas esperando una definición favorable (teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto) para iniciar luego con toda premura la organización del evento.

La Fiesta
Hablando con los miembros de la comisión Pro Fiesta Nacional del Té en Campo Viera, se nota el entusiasmo y la confianza en el éxito de la jornada a nivel nacional que nace vivir nuestra provincia, ni bien se concretan sus aspiraciones.

Todo trasunta seriedad y comprensión de los difíciles problemas que deberán afrontar en la empresa, para organizar una fiesta digna

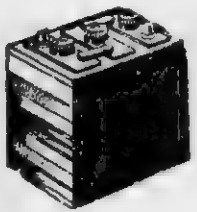
BAR MONTERO

Restaurant

Adhiere al anhelo general de la comunidad de Campo Viera, como futura sede de la Fiesta Nacional del Té
CAMPO VIERA — MISIONES

"CAMPEON DE ACUMULADORES"

de Daniel Rogelio Pereyra



MUY PROXIMAMENTE EN SU NUEVO LOCAL SOBRE AV DEL TE EN C. VIERA

Se asocia a los artes de la Primera Fiesta Nacional del Té.

CAMPO VIERA

MISIONES

ADHESION:

ATANACIO PILIPIUK E HIJOS

CAMPO VIERA — MISIONES

Deseando que los festejos de la Primera Fiesta Nacional del Té sea un motivo de orgullo para todos los habitantes de esta zona.

KRZECZKOWSKI HNOS.

Trabajando desde Campo Viera, para la Capital del Té y para Misiones, en la producción tealera.

CAMPO VIERA

Kil. 33

MISIONES

I.T.A.

INDUSTRIA TE ARGENTINO

PRIMERA ORGANIZACION INTEGRAL TEALERA DEL PAIS.

Campo Viera — Misiones

Cámara del Té de la Bolsa de Comercio: Dos Años de Fecunda Labor

¿Cómo surgió? ¿Qué fines cumple? ¿Qué intereses defiende? Con todos estos interrogantes y otros más bullendo en la mente, nos encaminamos a entrevistar al presidente de la Cámara del Té de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires, señor Abel Esteban Actis.

Hombre profundamente avezado en el tema, entablar el diálogo con él resulta fácil e ilustrativo. No lo conocemos de hoy, lo hemos visto en todo cuanto se vincula con el té, sabemos de su extraordinaria actividad, de su condición de "nervio motor" de la Cámara, del cari-

ño que pone en su tarea y en la apasionada defensa de su misión que sabemos agotadora pero importante. Decimos que el diálogo resulta fácil y así lanzamos la primera pregunta: ¿Cómo surgió la Cámara del Té, a instancias de quién o quiénes?

"La Cámara del Té surgió como una inquietud de la Bolsa de Comercio con partida por productores, esboradores, envasadores y comerciantes de té, que conjuntamente consideraron necesario nuclear a la actividad tealera nacional en un ente que sirviera a los intereses de ese específico sector de la economía argentina".

¿Cuándo se formó?

Las tratativas para su formación se iniciaron en el año 1966 y tuvieron principio de ejecución en el mes de agosto de 1966, oportunidad en que se resolvió su constitución y se recibió por parte de la Bolsa de Comercio la conformidad para su incorporación a la misma.

El 31 de julio de 1967 en Asamblea convocada al efecto se aprobó el Estatuto de la Cámara y fue designada su primera Comisión Directiva, ya que hasta ese momento las gestiones fueron realizadas por una comisión provisoria.

Con singular vehemencia y pleno convencimiento de sus afirmaciones el señor Actis agrega: «Realmente se

puede decir que la Cámara está en este momento en su definitiva formación y ello por cuanto quienes integran desde el primer momento a la Cámara, a la constitución de la misma, se comprometieron a la dedicación de quienes integran en la actividad. Los intereses personales o de empresas deben necesariamente superponerse a las necesidades de conjunto y muchas veces la propia y arraigada opinión debe sacrificar en aras de la concordancia y del entendimiento, cosas que no siempre resulta fácil conciliar.

Y el presidente de la Cámara agrega con singular énfasis:

Estas obras son de resultado a largo plazo y solamente se pueden lograr realizando acciones efectivas mediante una dedicación intensa y la permanente y desinteresada colaboración de quienes integran en la actividad. Los intereses personales o de empresas deben necesariamente superponerse a las necesidades de conjunto y muchas veces la propia y arraigada opinión debe sacrificar en aras de la concordancia y del entendimiento, cosas que no siempre resulta fácil conciliar.

HACE CASI CINCUENTA AÑOS

Que nosotros y nuestros esforzados antecesores estamos trabajando y contribuyendo a que el desenvolvimiento económico y cultural de San Javier y su extensa zona tengan el más alto y sostenido desarrollo.

La Firma

García Mayoral S.A.C.I.F.I.

Ha tenido siempre un solo objetivo: trabajar no solamente por su propio progreso sino para que todo y todos los que le rodean tengan la merecida prosperidad y las satisfacciones a que son plenamente acreedores.

EN MISIONES: REPRESENTANTES DE PRODUCTOS EVEREADY. COMBUSTIBLES, FRUTOS DEL PAIS. ARTICULOS PARA EL HOGAR. TRANSPORTES PROPIOS

CASA CENTRAL: SAN JAVIER, Libertad y José Ordoñez — Tel. 4

EN POSADAS: Avenida Uruguay 1641

progresos son significativos. ¿Y el futuro, como lo prevé?

Tenemos confianza en que en el curso de este año la Cámara estará en condiciones de prestar servicios mejores y más directos a todos los tealeros y contará, por ende, con la más amplia colaboración de todos los involucrados.

El presidente de la Cámara agrega con singular énfasis:

Estas obras son de resultado a largo plazo y solamente se pueden lograr realizando acciones efectivas mediante una dedicación intensa y la permanente y desinteresada colaboración de quienes integran en la actividad. Los intereses personales o de empresas deben necesariamente superponerse a las necesidades de conjunto y muchas veces la propia y arraigada opinión debe sacrificar en aras de la concordancia y del entendimiento, cosas que no siempre resulta fácil conciliar.

La Cámara está por cumplir dos años, al cabo de los cuales se nos ocurre obvio preguntarle si la misma llena realmente una necesidad, no obstante lo cual el señor Actis afirma con firmeza:

Quiénes no hemos puesto en esta tarea estamos persuadidos de su necesidad y su utilidad presente y de mayor alcance futuro. No ignoramos los inconvenientes que habrían de presentarse si supiéramos que el camino sería cómodo pero consideramos que vale la pena afrontar la responsabilidad al con ello lográbamos canalizar las inquietudes y opiniones de los tealeros para constituir en un ente orgánico y eficazmente representativo.

Con estos enunciados con sideramos que tenemos la palabra oficial de la Cámara del Té de la Bolsa de Comercio, resamos decir que el señor Actis, Presidente; Abel Esteban Actis, Vicepresidente; Antonio Fernández Espinosa; Secretario: Carlos A. Gauvry; Tesorero: Roberto J. Marsh; Vocales Titulares: Agr. C.H. Vassilades, Pablo Navajas, Eugenio Urrutia, B.A. Podestá, Raulo Rapallini, Gerardo Ondijk, Virgilio Marín, Ing. José Kariyama, Arturo Schull; Vocales Suplentes: Juan Jorja, Mario Barbero, Martín No reikat, Jorge Freund, Oliver Philitz, Victor I. Etash, Guillermo Fernández; José Calzad, Enrique Alvarez, Juan P. Morino, Oriethian Jensen, Christian Eron, Alfredo Teichsch.

Concluimos la entrevista llevándonos la impresión de estar frente a un organismo joven, de modernas estructuras, de ideas también jóvenes, constituido por hombres que realmente sienten la necesidad de hacer algo importante por el producto que los nuclea: el té.

Nuestra Ayuda a la Promoción e Industrialización del Té

por César Napoleón Ayraut

Don Humberto T. Pérez, nos ha solicitado la colaboración especial para el número extraordinario de EL TERRITORIO, sobre una de las actividades que promovimos en nuestra gestión de Gobierno, o sea, sobre el Té.

El sector del Gobierno dirigido a planificar y ejecutar las obras fundamentales para crear las condiciones necesarias al cambio de estructuras se manifiesta en: 1) Plan Vial de 404 kilómetros de caminos pavimentados; 2) Plan energético: Super usina de Posadas y Represa Piray-Guand; 3) Promoción industrial: Ingenio Amcarero San Javier; Papel Misionero; Fábricas de Aprovechamiento de Cítricos de Mandioca; Secaderos y Molinos de Yerba Mate; Fábrica de Soja y Secaderos de Té; 4) Política educacional: 100 escuelas primarias; 16 establecimientos secundarios; Universitarios y un instituto del Profesorado.

Fuimos muy claros cuando trazamos los lineamientos generales de esa política y sostenimos que el Estado Gendarme había quedado atrás, y al mismo tiempo la función de promover el desarrollo económico, entendiendo éste como aumento secular del ingreso per cápita, acompañado de una modificación de las estructuras de producción, que en su finalidad traduce un mejoramiento de los niveles de vida de la población. (Mensaje del 19 de Mayo de 1960).

Que del estudio de los elementos gráficos y estadísticos, se notaba la tendencia decreciente de la producción total per cápita, acotando que más grave era para Misiones, con un aumento poblacional casi explosivo, pues la tasa de la versión por habitante caía en forma notoria, lo que en buen romance significaba, el empobrecimiento o la descapitalización de nuestra comunidad. A ello debía agregarse la baja productividad del capital existente.

Concluimos que las posibilidades de incremento del desarrollo económico de la provincia, debería ser industrialización total de la materia prima y producción de bienes y servicios complementarios de este proceso (Mensaje del 19 de mayo de 1960).

Para incrementar la tasa de inversión, que corresponde al sector privado, detener la descapitalización provincial y aumentar la acumulación de ca-

pital, hicimos participar activamente al Gobierno provincial, y que fundamentalmente, debía encargar la promoción industrial.

Aquella política, practicada con un exiguo presupuesto exanimado a más de 6 años de haberse truncado nuestra gestión, evidentemente, hoy es reconocida por todos, aun por los que entonces fueron sus detractores, y representa el gran esfuerzo del Estado, aban donado, por los que tienen la responsabilidad actual de Gobierno.

Sobre un Cálculo de Recursos de \$Mn 1.148.200.000, invertidos en el sector privado por el Gobierno provincial, y en el rubro té, nueva manifestación de la actividad creadora del hombre de Misiones, nuestro gobierno entendió de fundamental importancia conciliar la gran producción en este entonces proveniente de más de 30 mil hectáreas, con la necesidad de estimular la comercialización y elaboración. Cuan do pusimos en funcionamiento la Comisión del Desarrollo Económico de la Provincia, en circunstancias que desempeñaba la Intervención Federal al tiempo que indicábamos la necesidad de fomentar a los productores misioneros a fin de impulsar a canalizar la producción hacia los mercados extranjeros con el consecuente aporte de divisas, señalábamos nuestra decidida inclinación a fomentar el funcionamiento de nuevas industrias, y a estimular a las Cooperativas que habían demostrado a través de su trayectoria en la provincia, su alta eficiencia, gran responsabilidad, capacidad y espíritu de progreso e indicaba como medidas efectivas las siguientes:

a) Adquisición de plantas piloto para mejorar la producción, perfeccionar la elaboración y tipificar el producto;

b) Concesión de créditos por intermedio del Banco de la Provincia, destinados a la instalación de secaderos, a la construcción de edificios para la instalación de los mismos, rebaño y poda de las plantaciones cosecha e industrialización;

c) Campaña publicitaria como parte de la política para aumentar el consumo de té en nuestro país;

d) Adquisición en trámite de separadores a la firma japonesa "Shinohara Machinery Works";

e) Gestiones relativas a la instalación y funcionamiento del Instituto Nacional del Té y su Mercado Consiguatorio, creados en virtud de la ley 14.516, que se efectúan reiteradamente.

ante los Poderes Públicos Nacionales, atendiendo a los pedidos formulados por los productores y elaboradores de la Provincia, que con rara unanimidad reclamaban el funcionamiento de dicho organismo por intermedio de él estarían defendidos eficazmente los intereses afectados a la economía del té, y que hoy lamentablemente por circunstancias o trabas meramente burocráticas, que vendría analizarlas, ha sido desueto.

Posteriormente, y ya en poder del Gobierno de las conclusiones y sugerencias del experto de la F.A.O. J.F. Couwenberger, que tuvieron publicación en un folleto publicado por la Dirección de Industria de la Provincia en junio de 1960, de gran utilidad para la elaboración del té desde la hoja verde pasando por el mar chado, hasta el producto terminado, secado, fermentado, seco, etc., sin descuidar el rubro maquinarias, publicamos esta que sigue siendo de gran actualidad, entendimos de nuestro deber para con la comunidad preocupar a los Poderes Públicos nacionales y entidades crediticias, como el Banco Central y Banco Industrial de la República, a destinar partidas considerables que pudieran estimular la radicación de secaderos para obtener un alto producto de exportación capaz de ser colocado en los mercados internacionales, para una producción estimada entonces en 1965 de aproximadamente 12 millones de kilogramos de té exportable.

El Banco de la Provincia de Misiones recibió una carta especial del Banco Central, y con el Banco Industrial de la República, institución ésta que recibiera nuestra sugerencia, se convino de financiar la instalación de ocho secaderos modernos para ocho nuevas cooperativas, que sumadas a las que anteriormente existían, representarían un aporte de extraordinaria importancia para la vida de la provincia, pues iban a atender a las necesidades fundamentales para la promoción. De estas nuevas cooperativas, solamente ha cristalizado la de Campo Viera, merced al tesón y la perseverancia de los componentes del Consejo de Administración.

Pero simultáneamente comenzamos a integrar la gran industria del té, imbuídos de nuestra fe y conscientes de la necesidad de que fortaleciendo esta actividad contribuíamos a asegurar su futuro y a robustecer la economía provincial.

Fueron recipiendarios de esa promoción las siguientes cooperativas: Cooperativa Agrícola Limitada de Oberá; Cooperativa de Té de Apostoles; Cooperativa Agrícola Wanda Limitada; Cooperativa Agrícola Limitada de Té Guaraní; Cooperativa Agrícola Monte Carlo Limitada, que se había asociado con la firma High. Crane de Amsterdam, Holanda; y Cooperativa Agrícola de Itacaré Limitada, etc.

Además, a pedido de la producción que se encontraba ante múltiples problemas originados por la actividad agroindustrial del té argentino, la pronunciada expansión del área de cultivo, la falta de orientación técnica, la deficiencia y escasez de elementos mecánicos adecuados, las numerosas dificultades resultantes de una comercialización desordenada e inoportuna, la carencia de asesoramiento y la exigencia o in suficiencia de créditos bancarios, etc., que crearon en conjunto, una virtual situación de crisis que se acentuaba gradualmente en el año 1959, para poner en funcionamiento el Instituto Nacional del Té, pedimos por el sector productor y creado por ley 14.516 en la discusión de cuya ley tuvieron destacada intervención los representantes misioneros en la Cámara de Diputados, Doctores Ambrosio César Lafuente Carlos Silveira Márquez y Sachibano don Roberto Antonio Gallardo, amén del miembro honorario, Diputado Foratti. Ver diario de sesiones de septiembre 27 de 1960.

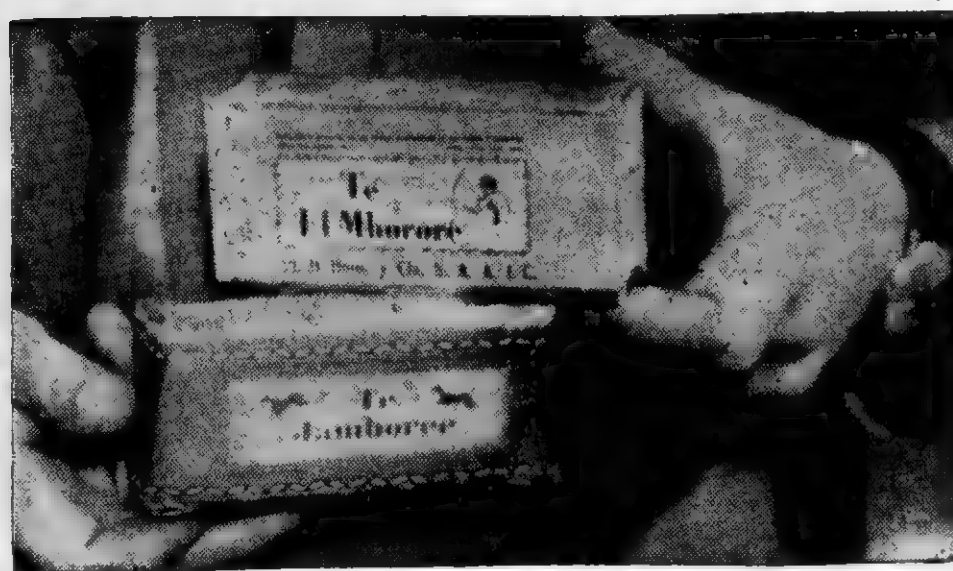
Ha llegado a mis manos en forma circunstancial el informe confidencial sobre la industria del té en la Argentina, producido por un funcionario para la Asistencia Técnica de las Naciones Unidas, que efectúa una crítica de fondo en cuanto a la calidad de nuestro producto y a las plantas elaboradoras, y contiene sugerencias, muchas de las cuales, ratifican que nuestra postura de entonces sigue teniendo vigencia en la actualidad, pues hacen falta más y mejores secaderos, concentrados en Cooperativas, para hacer un té de calidad superior capaz de penetrar y competir con eficiencia y superioridad con los otros países productores.

Por eso, en apretada síntesis, como se nos ha pedido, pretendimos indicar el porqué de nuestra ayuda a la promoción e industrialización del té, que si algo faltaba para ratificarlo, hoy implícitamente, ha recibido su convalidación a través del informe del especialista J. van Gils, que es el autor del mismo.

DOS MARCAS Y UNA SUPERIOR CALIDAD

EL
M
B
O
R
O
R
E

J
A
M
B
O
R
E



Té Moconá

PECH HNOS. y Cía. S.A.

POSADAS : BOHARR 687 — Pda. DE MISIONES
EL SOBERBIO: KILOMETRO 12

SAN CARLOS

PROVINCIA DE CORRIENTES

Los Talleres Industriales Metalúrgicos Esperanza Inician en 1951 sus Largas y Fecundas Relaciones con la Industria Tealera del Nordeste

Fue una coincidencia casual, aunque fecunda y exitosa para ambas partes, la que en 1951 vinculó a los técnicos y directivos de los grandes Talleres Industriales Metalúrgicos Esperanza, de la provincia de Santa Fe, con la industria tealera argentina que en ese año comenzaba a inasistirse.

Debemos señalar a la consideración de los esforzados hombres de trabajos de Misiones, la mayoría de cuyas empresas y firmas partieron dedicadas a la elaboración del té se han vinculado a esta importante y progresista empresa metalúrgica cuando recién la elaboración de las incipientes plantaciones de Campo Viera apuntaba con sus necesidades, en materia de elementos para organizar lo que años después serían sus grandes y modernos secaderos. Fue, como decimos casi una casualidad. Los actuales directores de TIME nos relatan el episodio que aún hoy lo recuerdan.

"Nuestra vinculación con el trabajo de Misiones se inicia en 1950 cuando técnicos de TIME llegaron a Campo Viera para instalar en ITA —o posiblemente en lo que hasta esa época era el establecimiento agrícola de don Francisco Kunheim— una máquina a vapor que dicho señor le adquirió a la Municipalidad de Esperanza. En ese momento nuestros directivos y técnicos vieron las grandes posibilidades que abría para nuestra industria metalúrgica con la explotación de producción que se insinuaba. Y ya ese mismo año recibimos del señor Kunheim el encargo de fabricar una enrutadora. Nos arreglamos como pudimos pero la enrutadora fue entregada en 1951.

Con indisimulado orgullo los directivos y técnicos de TIME nos aseguran que esa enrutadora todavía sigue trabajando eficientemente. No se le ha encontrado una gran diferencia con las que algunos años después eran importadas desde Inglaterra. Desde aquel año TIME trabajó, casi exclusivamente para atender las necesidades de las plantas elaboradoras de té de nuestra provincia. Hace ya bastante tiempo —nos aseguran— no se importa maquinarias

para plantas elaboradoras pues la que produce la industria metalúrgica nacional son muy eficientes y trabajan a satisfacción.

70 años en la industria metalúrgica

Como ya hemos dicho, TIME se funda, virtualmente, antes de finalizar el siglo pasado. Sus dueños eran dos expertos suizos, los señores Essell y Müller quienes desde aquella época comienzan produciendo en sus talleres fundición de hierro, cocinas económicas artículos para el hogar y algunos elementos para el trabajo agrícola. En 1949



Secadero que TIME construye por primera vez en 1954.

los directivos fundadores de TIME se alejan de la dirección de esa empresa que pasa a manos de sus actuales propietarios, es decir de la actual empresa integrada, entre otros, por los señores Dr. Curzak, Guglielmini, Balanecione y otros.

En la actualidad es una sociedad anónima. Los nuevos empresarios dan el actual nombre a la empresa TIME. Siguió con la misma orientación aunque agregando nuevas líneas a la fabricación. Como decimos, en 1951, al ver las grandes posibilidades que su industria tenía en Misiones al vincularse con la economía tealera, comenzaron, casi de inmediato, a dar a la fabricación de elementos para el té un gran impulso. En

1951 es vendida a ITA la primera máquina enrutadora.

Luego fueron agregando se nuevos elementos en la línea de producción tealera y nuevos clientes entre quienes recuerdan, entre los más antiguos, además de ITA, ya mencionada, las firmas Kordts, de Alem, Feltau, también de Alem, Kairiyama, de Los Helechos, IMTE, de Pto. Rico, cuya planta elaboradora fue la primera que construyó TIME en forma total y completa, a igual que la de San Isidro S.A., en las cercanías de Posadas.

Una Planta Modelo

Los directivos de TIME, de Esperanza, se enorgullecen de su planta industrial creada y desarrollada con grandes esfuerzos y el signo de la perseverancia. Actualmente son casi 80 sus obreros técnicos y especialistas, la superficie que ocupa alcanza a 2.600 metros cuadrados y en la planta, que tiene elementos muy modernos se pueden apreciar grandes hornos donde se funden metales como el hierro, bronce y aluminio, toros de todas las medidas, muy modernas a igual de las alisadoras electromecánicas. Están fundamentalmente preparados, esos talleres, para fabricar todos los elementos que son actualmente necesarios en una progresista plantación de té. En TIME, en la actualidad, existe competencia técnica, mano de obra y elementos mecánicos muy bien preparados para atender los requerimientos de nuestros industriales tealeros. En la actualidad, puede decirse que TIME, de Esperanza,

donde es una planta y fuente de trabajo de primera línea, actúa casi en un cien por ciento para producir elementos para la industria tealera dentro de la que ha adquirido gran prestigio por la calidad de sus construcciones.

TIME ya Exporta Máquinas Para Té

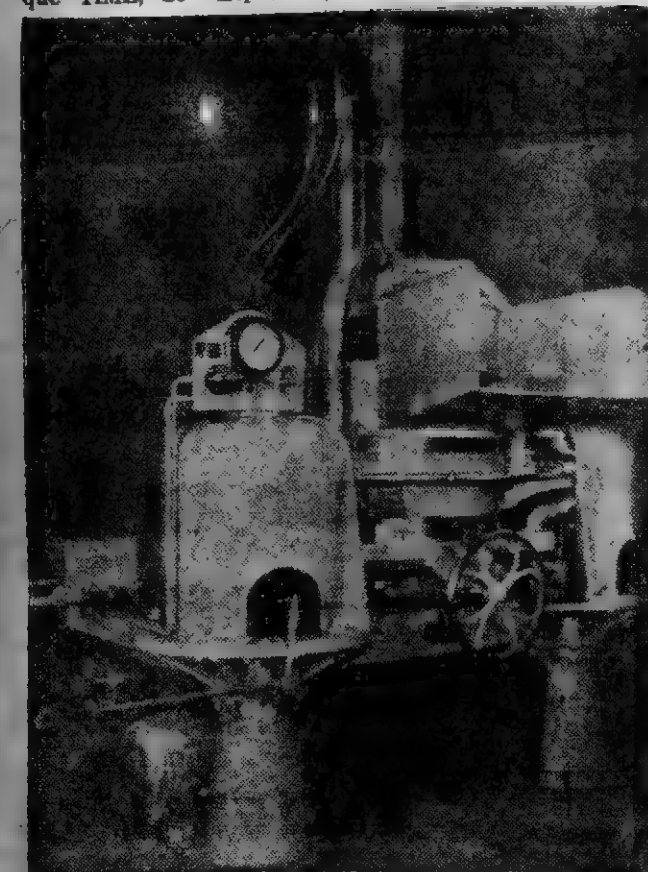
Desde 1967 TIME, de Esperanza ha exportado a Brasil y Perú varias máquinas solicitadas por empresas elaboradoras de té de aquellos países, las cuales han sido entregadas a plena satisfacción. Entre las maquinarias exportadas figuran varias enrutadoras con tinajas y clasificadoras de té electrónicas, así como despalilladoras.

TIME, que cada año tiene más elevado nivel de eficiencia está proporcionando al país ya una buena cantidad de divisas por sus exportaciones las cuales, seguramente, irán creciendo por la noble ambición que sus directivos y técnicos ponen en la acción.

Instrumentos Para la Industria del Frío Desde 1966 TIME ha comenzado a entregar un nuevo tipo de instrumental salido de sus talleres metalúrgicos de Esperanza. Se trata de modernos compresores de amoníaco, tipo vertical, de dos cilindros y sistema de doble enfriamiento destinado a colaborar con el desarrollo de la mediana y pequeña industria frigorífica, más comúnmente denominada en el país, la industria del frío.

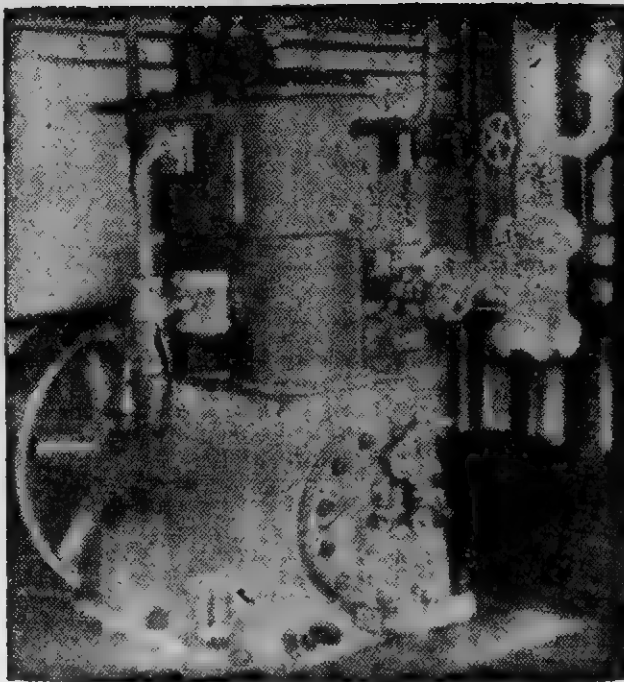
Estos compresores, que han llevado para su perfeccionamiento ideal, a los técnicos y directivos de TIME varios años de construcción y pruebas de eficiencias, ya están dando excelentes resultados en numerosas instalaciones frigoríficas. Para Misiones este tipo de maquinaria, para cuya instalación la empresa dispone de todos los elementos mecánicos y técnicos especializados podrá ser de gran importancia porque cada día las poblaciones reclaman la instalación de cámaras frigoríficas, tanto a cargo de los organismos municipales como de la actividad privada.

Han sido diseñados con características modernas y



En 1951 TIME construye para ITA la primera enrutadora que se ejecuta en el país. Su funcionamiento y resultado han sido hasta hoy. Capacidad 250 kgs. de hoja verde por hora.

La Contribución de la Industria Metalúrgica Nacional con la Labor de Nuestros Tealeros

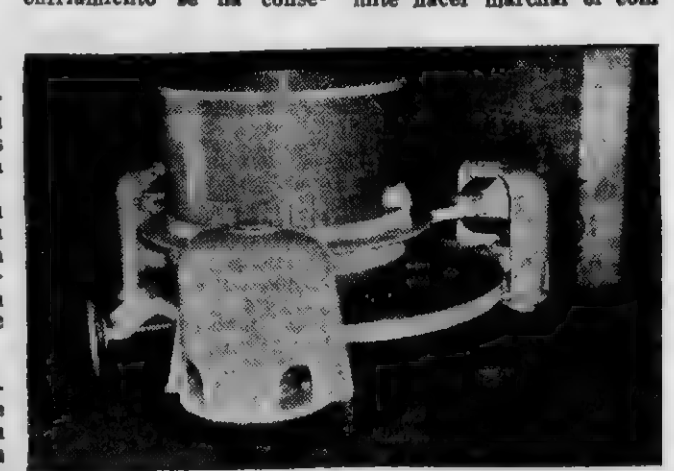


Máquinas de TIME

pecto a las principales exigencias que se requiere a esta clase de máquinas para conseguir el máximo de eficiencia al mínimo de costo de funcionamiento y conservación.

Con el sistema de doble enfriamiento se ha conseguido bajar considerablemente el recalentamiento del compresor en sus partes vitales, al usar aparte de la conocida cámara de refrigeración por agua los mismos gases aspirados de baja temperatura, lo que permite hacer marchar el compresor a ritmo normal por un tiempo muy prolongado.

Otro factor que colabora a alcanzar el máximo de la capacidad frigorífica fue conseguido, disminuyendo los pesos de los elementos en movimiento (mayormente de los pistones—construidos en una aleación especial de aluminio) y por reducción de la carrera de los mismos— dos factores que permiten elevar velocidades, respectivamente sus revoluciones por minuto, con el correspondiente aumento del volumen aspirado, o sea de la capacidad en "Frigorías horarias".



La más moderna enrutadora construida por TIME, recientemente 500 kgs. por hora.

Papel Filtro Para el Té en Saquitos

La Tijera S.A.C.I.A., en cuyo directorio está compuesto por Enrique Alvarez Costa, Oscar Alvarez Costa, Sara Dinca, Erica Carpinacci, Clotilde Vinal, Luis Jorge Espadero y Oscar A. Dinca, está establecida desde el año 1962, fecha desde la cual adquieren té nacional.

La venta la realizan en el mercado interno y en caso de exportar no lo hacen en cantidades comerciales.

Acerca de nuestra pregunta sobre sus preferencias para efectuar las compras, nos manifestaron que en ese sentido optan por "calidad y precio". Agregan que principalmente de Austria han recibido palabras de elogio sobre la calidad de nuestro té. "Ganar nuevos mercados" sería un proceso de estudio y realizar ensayos. En ese sentido, no podrían como prometer una opinión.

En cuanto a mejores precios para el productor, estiman que "hay margen para mejorar calidad y poder obtener así mejores precios". Estimando que el aumento de consumo debe ocurrir progresivamente, nuestro interrogado se muestra partidario de la creación de un mercado nacional de té, siempre que éste se instale en el centro de gravedad del consumo.

"En caso de aumentarse las áreas de producción, tendrían el té argentino buenas posibilidades? Sería sensato pensar, técnicamente, en la calidad y sobre esa base apoyar mayor producción? ¿Someter el té misionero a proceso de mezcla? Dada la variedad de calidad y su inestabilidad, es necesario practicar mezclas.

Escueltas, categóricas, las opiniones del miembro de la Tijera determinan una política seguida y a seguir en materia de té, sobre el que están unidos con calidad y buen precio, debe imponerse en todos los mercados.

ADHESION DE:

Cirilo Núñez

Plantaciones de Té - Acopiador

Formula sus votos para que el éxito corone a la Primera Fiesta Nacional del Té y ella sea orgullo de Misiones

ALBERDI

MISIONES

EL HURACAN

KRUENISKI & Cía. S.R.L.
Capital \$ 1.000.000.—

CORDOBA 444 — T. E. 253 — OBERA — MISIONES

APORTANDO DESDE MISIONES Y PARA MISIONES AL PERFECCIONAMIENTO DE LA INDUSTRIA TEALERA:

PRESENTA:

SU: MAQUINA PODADORA DE TE MARCA "EL HURACAN" Ancho de corte: 140 mt. tipo standard. Se fabrica hasta 2 mts. sig. pedido especial de clientes y de acuerdo a la plantación, a la cual se quiera adaptar.

Cuchillas laterales: oscilantes.

Altura: Regulable de 0,55 a 1,00 mt. de altura.

Ruedas: Aluminio fundido medida 16 x 22, neumáticos de goma.

Chasis: Caño acero — Manija avances: Regulable.

Accionada: por motor LOMBARDINI de 7 1/2 H.P. a 10 H.P. a nafta y/o agrícola — Refrigerado a aire — De un cilindro 4 tiempos.

TALLER METALURGICO "RELAMPAGO"

— de —

ROBERTO SNIECHOWSKI

En la Vanguardia de la Industria Misionense con sus afamados productos:

CARPIDORAS ROTATIVAS — DESMALEZADORAS

RASTRAS DE DISCOS

Saluda a los pioneros que hicieron posible la Gran Industria del Té en la Argentina.

JOSE HERNANDEZ 1209

OBERA

(MISIONES)

En Total Acuerdo con una Política

Beatriz Schneider West) Así podría definirse lo expresado por el señor Barruol, director de la Cámara del Té, ante el requerimiento sobre el problema té.

El señor Rafael Barruol, en la forma parte del director de la firma, compuesto además por el señor Bartolo de Podestà, Julio S. Lloren, Anibal J. Lucerna, José Kairiyama, Ricardo Maiztegui, Eduardo J. Tufarolo, Armando J. Terrón, Ricardo C. Martín y Dámaso Kairiyama. La firma, fundada en el año 1961, es productora del Té Néctar.

Al titular esta nota en la forma parte del director de la firma, compuesto además por el señor Bartolo de Podestà, Julio S. Lloren, Anibal J. Lucerna, José Kairiyama, Ricardo Maiztegui, Eduardo J. Tufarolo, Armando J. Terrón, Ricardo C. Martín y Dámaso Kairiyama. La firma, fundada en el año 1961, es productora del Té Néctar.

De modo tal que preferimos responder al cuestionario, haciendo nuestras las medidas que en materia tealera adopte la Cámara del Té. Así, ante la paridad de conceptos, la nota puede ser, pero resulta interesante, quizás, quedar un tanto trunfando la importancia de la coherencia en una determinada línea económica.

Cuando son muchos los sectores que inciden sobre la política a seguir en cuanto a un determinado producto, la unión de conceptos, sin duda, ayuda a levantar lo, cual es el presente de la Cámara Argentina de Té.

Talleres Industria Metalúrgica Esperanza

Con sede en ESPERANZA —Santa Fe—

SALUDAN A LOS ESFORZADOS INDUSTRIALES DE TE DEL NORDESTE ARGENTINO Y LES EXPRESAN SU RECONOCIMIENTO POR LA CONFIANZA QUE DESDE 1951 A HOY HAN REITERADO A NUESTRA ORGANIZACION TECNICA E INDUSTRIAL SEGUIDAMENTE MENCIONAMOS LAS FIRMAS A LAS QUE HEMOS SERVIDO CON ALTA EFICIENCIA.

ASPIRANTE & Cía. S.E.C.P.A. Oberá
AGRONORTE S.A.C.I.F.I. Jardín de América
AGRO-TE Soc. Resp. Ltda. Leandro N. Alem
Coop. AGRICOLA Lda. DE PICADA LIBERTAD Leandro N. Alem
Coop. AGRICOLA Lda. RUIZ DE MONTROYA Ruiz de Montoya
Coop. DE PLANTADOROS DE TE DE APOSTOLES Lda. Apostoles
CASA FUENTES S.A.C.I.F. & I. Oberá y 2 de Mayo
COMPANIA ARGENTINA DE TE S.A.C.I. Y A. Los Helechos
CASA SEMERO S.E.C.P.A. Campo Viera
ESTABLECIMIENTO LAS MARIAS S.A.C.I.F.A. Gob. Vireoso (Ctes.)
ALBERTO FONTANA - "DEL LADO DEL SOL" Est. Agrícola. Los Teales
ADOLFO FELTAN & HIJOS Leandro N. Alem
ADOLFO FELTAN & HIJOS Aristóbulo del Valle
LEONARDO FELTAN Campo Viera
OSVALDO HOFFMANNBECK Colonia 25 de Mayo
I.A.T. INDUSTRIAS TE ARGENTINO S.R.L. Campo Viera
JUAN JOERG Los Teales
GERMAN T. y OTOCAR KORDTS Itacuaré
KOCHE, TSCHIRSCH & Cía. S.M.C. Leandro N. Alem
KAIKIRYAMA Hnos. Soc. Col. Cerro Moreno
TOKUTARO KAIRIYAMA Los Helechos
LORENZO y NOREMBERG San Javier
RAUL MENOCCHIO — Establ. MENOCCHIO Santo Pipó
NOSIGLIA Hnos. Establecimiento NOSIGLIA Hnos. Colonia Yababiry
ORO VERDE S.E.C.P.A. Colonia Yababiry
PECH Hnos. & Cía. S.A.A.I.C. San Carlos (Ctes.)
GABRIEL LUIS PECH S.A. San Carlos (Ctes.)
RIALTO S.A.C.I. Campo Viera
SAN ISIDRO Ag. Com. & Ind. S.A. San Isidro
TOLIMA S.A.C.I.F.A. Buenos Aires
TE DEL VALLE S.A.C.A. & I. Dos de Mayo
TE KAIRIYAMA & Cía. S.R.L. Los Helechos
TE MONTE CARLO S.A.C.I. Monte Carlo
TEALERA ARGENTINA ALBERDI S.A.C.I. Y A. Colonia Alberdi
TEALERA CAMPO GRANDE S.E.C.P.A. Campo Grande
TEALERA DOS DE MAYO S.E.C.P.A. Dos de Mayo
URRUTIA Hnos. S.E.C.P.A. Oberá
YERBATERA DEL NORDESTE S.E.C.P.A. Aristóbulo del Valle

La Industria del Té Que Vimos Nacer y Crecer

por C.H. VASSILIADES



Espectáculo desconocido hace 10 años y frecuente hoy en el puerto de Buenos Aires. Camiones con té de Misiones para los barcos que lo llevarán al exterior.

Es costumbre, en agricultura, que toda referencia a una planta cultivada, junto con todas las importantes referencias a la técnica de su cultivo, suelo, clima, producción, etc., incluya datos sobre el origen de aquella, históricos, anecdóticos y, a veces, mitológicos.

En el caso del té, esa historia es tan fascinante, tanto en su evolución real como en su cronología y tan llena de una mitología que incursiona en el siempre interesante misticismo oriental, que por sí sola esa historia necesitaría una larga descripción, que, por conocida y por escapar al propósito de esta nota, vamos a omitir.

LOS HITOS INICIALES

Reflexo de aquella costumbre es la referencia que se hace acerca de la iniciación de cultivo del té en la Argentina y específicamente en Misiones. Y así surge Hnatyuk y su obra inicial La Liebig en Playadito,emberg en su homónimo cuerno y un grupo de plantas que crecieron libremente en la zona de San Ignacio, cuyo verdadero plantador no fue claramente identificado. El primero, Hnatyuk, fue el que más hizo en el límite de panorama inicial, las otras fueron curiosidades conjeturadas por conexiones que permitieron la traza de semillas de Asia, vía Estados Unidos, Paraguay y L-

LOS "TISCOS" PIONEROS

Entre los "self made men" de Misiones, seguramente ocupa un lugar de privilegio aquel tucano alemán de Camero Viera. Los que tienen poca memoria o los más jóvenes que se les ocurre censurar el pulpo capitalista a ITA hacen lo de la araña de la fábula: atacan a la lucierna porque brilla. Nada hay de objetable en el crecimiento de una empresa que, lo fuere o no, camine por el camino del trabajo inteligente, hábil, sacrificado y peritino, que tuvo sus dosis de adversidad y también de suerte y oportunidad, pero que terminó su progreso en el trabajo, sin manobras oscuras ni acomodaticios palaciegos, que es otra de las formas con las que llegan a pocos, al mismo fin los mediocres.

Mientras tanto, el Dr. Juan Carlos Campi, médico agricultor, que murió mientras preparaba su viaje a la India y Cailán Matco Wida, Andrés Rogaszcwski y algunos pocos más intentaban estructurar su industria del té en las cercanías de Camero Viera, o pocos a la izquierda y su inteligencia fructificaron. El hizo, a su manera.

des y la formación de plantas madres, abandonadas a su libre albedrío y de las que sacaron provecho mayor las que, años más tarde, se volcaron a la gran avicultura, que las propias plantadoras de aquellas azules plantas de semillas originarias del lejano oriente. Por aquellos años, unos ensayos hechos en la Estación Experimental de Loreto y algunas conclusiones publicadas por su director, el destacado ing. Arturo Muhreilli, completan la prehistoria.

Desde el punto de vista práctico y sin negar a la historia conocida y reciente, el cultivo del té en Misiones, con fines definitivamente industriales y comerciales, comienza en 1940 en Camero Viera. Un alemán inquieto, estudioso, imaginativo, ambicioso, con vocación industrial y con la infatigable dosis inventiva de los nuevos tiempos, se rebela contra la burocracia reguladora de la Verba Mate. Su mejor venganza, pocos años más tarde, será arrancar su verbal y llenar su chacra con té. Así, simplemente así, don Francisco Kuhnlein, de él paso que transformaría gran parte de la economía de Misiones y, luego, el nordeste de Corrientes. Para eso recorrió todas las tribulaciones de la nueva aventura: conseguir la importación de semillas vía Paraguay, lidiar con trámites de Aduana, sanidad, etc., hacer aliv-

su historia y ha entrado en ella por la puerta grande. Hemos hecho estas referencias anecdóticas históricas al efecto de señalar a dos hombres, Don Francisco Kuhnlein, el Misionero y don Gabriel L. Pech, en Corrientes, como pioneros de la industria del té en las dos provincias. Muchos otros, que los siguieron, hicieron mucho y bueno, pero su nombre y detalles deberían formar parte de la historia completa que no es objetivo de esta nota.

Recordemos, eso sí, a los muy conocidos que ya lo están entre nosotros y para quienes se cumplió la ley inexorable: el Dr. Juan Carlos Campi que dejó un buen establecimiento en Camero Viera, Don Francisco Urrutia, inteligente y cordial, que no alcanzó a ver la realización plena de la obra de la que era participante. Don Jacinto Sosa, modesto y querido elaborador muerto trágicamente entre las máquinas de su propio secadero. Emilio Melchior, uno de los más viejos elaboradores de Obere y, más recientemente, el nombre de las Marías de Virasoro, el empujador de visión, el agricultor e indus-

trial con aguda inteligencia por el enfoque integral de los problemas de producción y comercio, virtudes a las que sumaba la de una exquisita personalidad. Don Victor Navajas Centeno.

Todo esto reconoce alguna circunstancia que gravitó para que se hicieran algunas cosas que se han acausado. Un gobernante que se movió, en sus días de esplendor y poder, del dólar a la inflación, alguna vez un dólar?—se quedó sin dólares hacia 1932 y para equilibrar el desajuste del intercambio dispuso las naturales medidas en esas cosas: reducción de las importaciones. Entre las importaciones, el té y el azúcar, productos cuya importación se restringió fuertemente y se restringió fuertemente. Se restringió fuertemente la importación de té y el azúcar, productos cuya importación se restringió fuertemente. Se restringió fuertemente la importación de té y el azúcar, productos cuya importación se restringió fuertemente.

El flujo de gran cantidad de dinero dio mayor actividad a todo el comercio y a los centros económicos de Obere y Camero Viera. El caso culminante cambio hizo que aparecieran flamantes poseedores de automóviles último modelo, camionetas y camiones. Otros —se vanaron sus casas, construyeron mejores instalaciones en sus secaderos e hicieron inversiones positivas. Contrariamente, algunos, compraron joyas, ropas caras o disiparon el dinero así súbitamente llegado a sus manos. Hubo quienes adquirieron dos camionetas o dos heladeras a querosene... y vino entonces la desesparación por plantas. Y se compraron semillas a cualquier precio y de cualquier variedad o tipo de planta, se volaron los tipos de té y en 2 o 3 años las pocas hectáreas iniciales se elevaron a 30.000. Y cuando empe-

gos, pagar la inexperience y difundir lentamente el cultivo.

Aquí, como ocurre en todos los casos similares, las necesidades superan a las posibilidades financieras. Entra entonces a actuar el pesado engranaje bancario oficial que, tras larga espera, instituye préstamos para el fomento del cultivo del té. Varios colonos de Camero Viera inician las plantaciones. La falta de títulos de propiedad de sus chacras —otra demora oficial— hace que esos créditos solo sean viables con el aval de quién puede responder con algo. Y don Francisco Kuhnlein, obstinado en hacer caminar la producción de té, avala esos préstamos. Se coloca así en el cuello la soga que tiempo después estuvo a punto de ahorcarlo, cuando el Banco oficial comenzó a tirarla, exigiendo el pago de los préstamos que los beneficiarios no lograban cumplir.

La depresión y el desaliento llegaron hasta un límite crítico insostenible para don Francisco. Solo él sabrá cuán cerca del derrumbe total estuvo. Pero su tenacidad y su pericia, junto con alguna dosis de paciencia oriental que la misma planta de té, por su origen, debía transmitirle hicieron posible que sobreviviera a todas esas pruebas y luego alcanzara el éxito que todos conocemos.

con prescindencia de lo que más cuenta: la calidad del producto y la seriedad en las transacciones. La madurez va llegando. En el camino se recogió ricas experiencias. El período de aventura ha concluido. Algunos quedaron rezagados en la marcha, otros abandonaron. Los hubo que amasaron fortunas sin el sacrificio de las horas iniciales, los hay que apenas sobreviven y no faltan quienes recién se inician pensando en la quimera de oro.

Se perfeccionaron las deficientes maquinarias primitivas y talleres de jerarquía mejoraron las burdas copias de importación, hechas en el período de la fiebre. La participación de la industria nacional de la maquinaria para la manufactura del té, merece destacarse por su contribución al progreso de la producción. Se sucedió la técnica de elaboración y se pagó todo el tributo que la improvisación y la aventura cobraron.

Profesionales y elaboradores viajaron al exterior mientras que "descubridores" de la América lejana los visitaron con alguna frecuencia. Algunos firmas contrataron técnicos de variada jerarquía, lo mismo que los que cooperaron y el fondo Instituto Nacional del Té.

De todo esto surgió el encarecimiento de la industria del té en su posición más correcta y realista, aun cuando ocasionales variaciones del mercado, cuando modifican el factor oferta—demanda y las especulaciones de reintegro o fluctuaciones del valor dólar hacen olvidar la experiencia sufrida y se vuelve a los viejos vicios de cantidades a cualquier costo y



Casi todos los Ministros de la Nación que llegaban a Misiones, visitaban el establecimiento de F. Kuhnlein en Camero Viera, la foto don Francisco, mano en alto, expone al entonces Ministro de Agricultura, Carlos Alberto Hogan, detalles de su cultivo. Aparecen de izquierda a derecha el Ing. Lucas A. Tortorelli, ex-Gobernador Dr. Arceche, el Ministro Hogan, Néstor Zubizarreta y el agrónomo C. H. Vassiliades.

de suelo tipo de té cultivado tal es de hojas con ángulo de inserción, tal que la posición resulte horizontal o erecta, circunstancias que modifican la intensidad de penetración de luz en la planta; temperaturas máximas y mínimas, etc.

Entre nosotros pueden notar se entre los cultivos presentes de Araucarias, Eucalyptus y hasta Verba Mate que alterna con té, especies, sobre todo la última, absolutamente dañina cuando es conocida, por extraer del suelo los mismos elementos nutritivos. El tung, lo mismo que la Grevillea Robusta son las dos únicas especies, no leguminosas, aceptables como sombra.

— Ningún uso de abono, verde al principio, ni fertilizante orgánico o químico en el período productivo para restituir al suelo los elementos nutritivos. El uso de abono orgánico, como el estiércol, es perjudicial, al descomponerse en la planta extrae avidamente del suelo los elementos nutritivos, disminuyendo de la producción y brotes de vitalidad menguada, amen de otras secuelas.

Cuidados Culturales

— Cuidados culturales (carpintería, limpieza, etc.) no siempre adecuados ni oportunos.

— Cosechas que comienzan con el antecedente de las malas podas o podas inadecuadas, se apresuran, en algunos casos, criminalmente, al deshojar a la planta de los brotes apenas aparecen sobre ramas del año anterior, sin dejarlos crecer hasta formar una capa protectora, deshojando la planta, dejando intacta la masa de unos 15 cms. de reciente formación, la que es indispensable para la elaboración de los elementos nutritivos que requerirá la planta para la emisión de brotes, durante el ciclo productivo anual.

Entre los vicios de cosecha se pueden agregar el tipo de corte o arranque de los brotes, el uso de cuchillos de madera, junto con toda una gama de malos artes para recolectar más, no importa de qué calidad, en vez de la selección individual de los brotes tiernos que están a punto de ser deshojados de la planta.

En esto como en la pretendida cosecha mecánica, problemas de costos gravitan fundamentalmente. Si se hacen, por algún tiempo tienen éxito, no quiere decir que sean necesariamente constructivos, pero si se lanzan de seguro que regresan violentamente cuando ocasionales demandas de

Los que no pudieron ser favorecidos con la importación total de las maquinarias necesarias para la modernización y eficiencia de sus secaderos han pagado el tributo de la experimentación de las que la industria nacional los ofreció y que luego fue perfeccionándose en la medida en que los defectos

Pasa a Pág. 21, 14 columna.

mercado desaparecen y la sana competencia hace exigible un producto de calidad, obteniendo con costos equilibrados.

El transporte del brote cosechado y su acondicionamiento en las bolsas de cosecha y las "pochadas" en camiones que los llevan en cantidades increíbles, apretadas más allá del límite de daño máximo admisible y a veces sobre las mismas la carga humana de los cosecheros, recorriendo distancias que asombrarían al menos exigente y con temperaturas generadas por la ambiental y las de la inevitable fermentación de la materia verde así tratada no resulta, evidentemente, una contribución para la ulterior calidad del producto terminado.

Hemos hecho una reseña de los problemas y vicios de la producción agrícola del té. Que haya quien tenga plantas seleccionadas, colocadas a distancias convenientes, con podas de formación y de cosecha efectuadas con buena técnica que haya ensayado el uso de sombra y este utilizando fertilizantes, que haga cosecha de brotes seleccionados y los transporte con suavidad en canastos alizados, en distancias muy cortas, debe sentirse la excepción, no considerarse afectado y merecer todo nuestro reconocimiento por su contribución a la jerarquización de la producción teilaria argentina.

Problemas de manufactura

Si la materia prima a elaborar es deficiente, ningún sistema de elaboración moderno o antiguo y ningún secadero monumental o modesto, puede mejorar el producto final. Pero también la elaboración de la materia prima, puede inutilizar los mejores brotes, finalmente seleccionados.

Frente a un panorama no brillante, que señalamos en la parte anterior, el productor de té con la incorporación o greña de maquinarias adecuadas y un mejor y mejor uso de los conocimientos técnicos, difundidos por diversos técnicos, asesores, viajeros, revistas especializadas de los grandes países productores, etc.

a) — Maquinarias

Los que no pudieron ser favorecidos con la importación total de las maquinarias necesarias para la modernización y eficiencia de sus secaderos han pagado el tributo de la experimentación de las que la industria nacional los ofreció y que luego fue perfeccionándose en la medida en que los defectos

ADHESION:

ERNESTO RUHMLING E HIJOS SOC. MERC. COLECTIVA

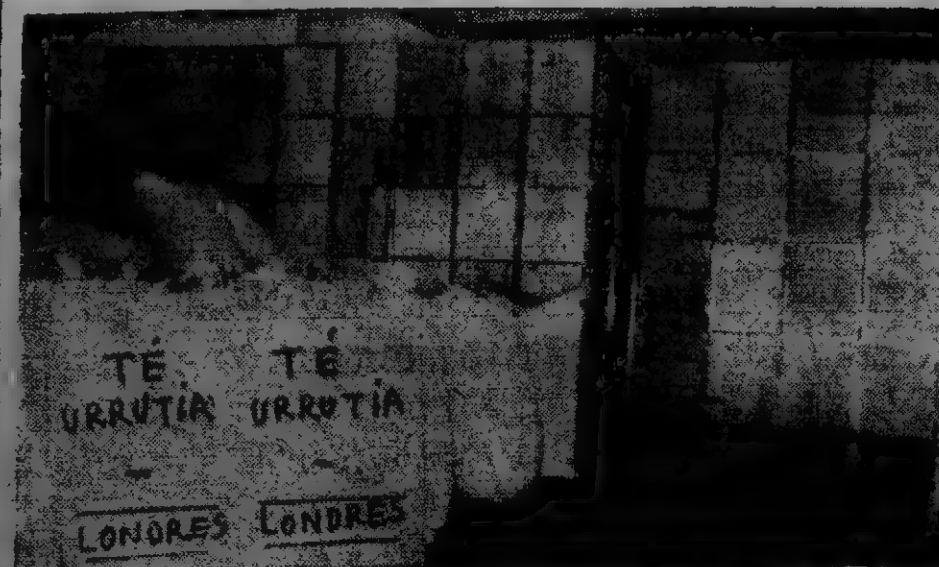
GENERAL ALVEAR — MISIONES

Se adhiere a los actos celebratorios de la Primera Fiesta Nacional del Té y formula votos para la prosperidad de los pobladores de esta emprendedora provincia.

JUAN NIKOLAJUK

Repuestos y accesorios para autos y tractores Fiat y Jeep Wyllis — Stock permanente y completo

SAN MARTIN 737 — T. E. 273 — OBERA



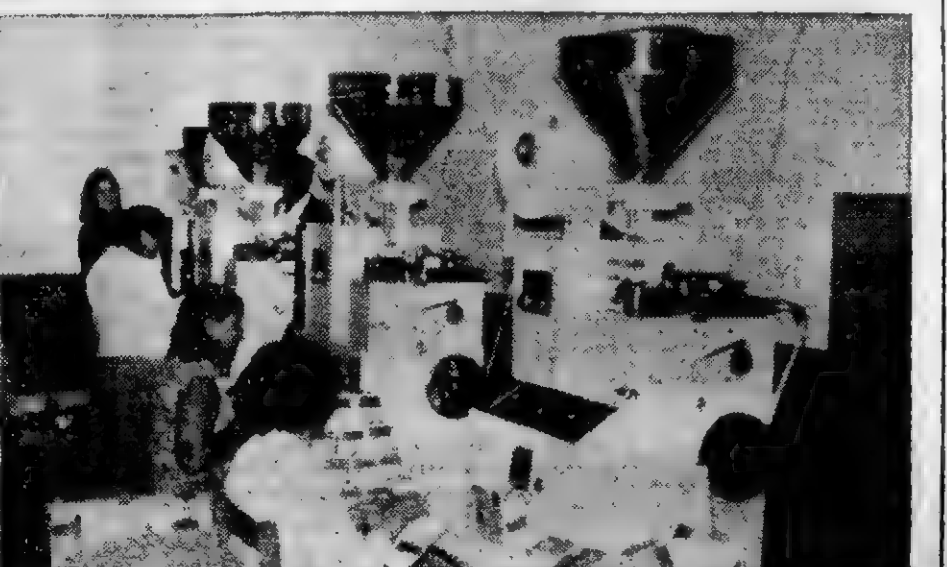
Listos para ser exportados a Londres cajones y bolsas "Té Urrutia" de primera calidad.

Un Producto Misionero Consagrado en Todo el País

ADHESION

PRIMERA FIESTA NACIONAL DEL TE

OBERA — MISIONES



Modernas embajadoras de té en saquitos marca "Té Urrutia" destinado al mercado consumidor.

La Industria del Té que...

Visto de Pág. 20, 9ª columna.
funcionales o de construcción
se hacían patentes.

La imitación inteligente —vir-
tudi al tipo— ha dado sus frutos
y hoy, excepto un par de má-
quinas cuya construcción no se
apoyó (C.T.C. y Leg-Cult) y
algunas otras de menor signifi-
cación, creemos que la indus-
tria nacional satisface plenamente
los requerimientos en esta
materia.

— Técnica de elaboración
Un buen porcentaje de Plan-
tas de Elaboración, saben lo
que hacen y lo que hacen lo
hacen a conciencia, conforme

a los resultados que desean ob-
tener. Producen mucho o poco,
mal, regular, o bueno; confor-
me proyectan su negocio a tra-
vés de la marcha del mercado
interno y el de exportación.

Luego vienen los secaderos
rutinarios, con maquinarias e
instalaciones inadecuadas, sin
glaciadores, pines de tierra en al-
gunos sectores, motores que en-
vían los gases de combustión en
la sala de enjuague, marchan-
tamiento al sol en casos de
apuro, fermentación contamina-
da, secado de los más variados
métodos (piletas, cintas, etc.) y
sin mucho control en el ho-
rario de los procesos. De aquí
salen los té sobrefementados y
sobresecados que se disputan

los compradores para incremen-
tar el tonelaje de lo que pue-
den comerciar.
La incorporación de las ma-
chadoras simplifica la enor-
mosa y dilatada operación de
hacer perder a los brotes del
té parte de su humedad y ha-
cerlo flácido y dócil para las
operaciones siguientes del en-
juague, etc. Y termino también
con las famosas "lacuras", más
disminución regional de congestión
de materia prima a elaborar.

La violenta irrupción de las
despalladoras solucionó el muy
grave problema de la presen-
cia de pallos y fibras en el té
e hizo viable el notable aumen-
to del tonelaje de exportación.
Si técnicamente significó un su-
ceso, desde el punto de vista
de ortodoxia científica limitó
las perspectivas de producción
de té de mejor calidad al acor-
tarse la elaboración de brotes
que, en ausencia de despalla-
doras, nadie osaría intentar.

c) Tipificación
Las plantas de elaboración ra-
cionales estructuradas en la cla-
sificación de sus té y en la em-
paquetación final, conforma a usos
internacionales, asegurados por
compradores de ultramar o por
técnicos que conocen su oficio.
Esta es un aspecto positivo.

El reverso de la moneda es
la tipificación de té hecha
por compradores, algunos total-
mente ajenos a la especialidad,
con té a granel, recibidos en
cualquier forma, mezclados sin
orden alguno, en los que no
existe la posibilidad material
de iniciar la clasificación par-
tiendo de los dos grandes gru-
pos que generan los tipos de
la nomenclatura universal: los
Orange y los Pekoe. En los
últimos años, la clasificación
se ha convertido en una imagen
errónea acerca del progreso alcanzado
por nuestra industria.

Problemas Económicos-Financieros

Puesto que el fin de la pro-
ducción industrial agrícola es
obviamente, el lucro, tan pron-
to como circunstancias fugaces
o ciclos bursátiles surgen una
mayor demanda que oferta men-
dearon compradores improvisa-
dos y surgieron productores bi-
sones. Gente de actividades to-
talmente diferentes se volcó al
té.

Por el otro lado la crisis ver-
bata, largamente insinuada, hi-
zo que grandes capitales con-
sagrados a esa industria fue-
ran volcados a las del té. Se
cumplió así una sentencia del
ingeniero Teubmann, hecha en
el 25 años, al referirse, en su
libro sobre el problema de la
economía yerbatera, "que en to-
do caso los cultivos de té que
se expandían podrían ser por
transformación de las esperanzas
que los productores deposita-
ron en la yerba mate" (concepto
típico, no textual).

Y se construyeron secaderos
y más secaderos y luego otros
más grandes y aún cuando se
desaparecieron algunos pequeños,
precaros o hubo un cierre al-
guno por cuestiones variadas,
la formidable expansión de las
instalaciones para elaborar té,
acompañada por la permanente
ampliación y mayor dotación de
maquinarias de las ya existen-
tes, hizo que se arribara a es-
ta peligrosa encrucijada: MAS
SECADEROS QUE MATERIA
PRIMA DISPONIBLE. NOR-
MALMENTE, MENOS CONSUMO
DE LO QUE LOS MISMOS PRO-
DUCEN.

Y se inició entonces —y así
sigue— la batalla por los bro-
tes. Para que un secadero fun-
cione económicamente, en base
a sus gastos fijos, debe apro-
vechar totalmente sus instala-
ciones, energía motriz y térmica
producida, personal, medios de
transporte, etc. Y para cumplir
con ese ideal elemental necesi-
ta de brotes suficientes. Pero
los brotes no alcanzan para sa-
tisfacer a toda la demanda y
entonces se aumentan los acor-
tos, los precios, los medios
de transporte y se reducen las
exigencias de calidad en los

brotes. Y el productor de bro-
tes verdes que antes desmulla-
ba con su producción buscando
donde entregarlos mejor, por
precio y condiciones de pago,
se ve invidiada su chacra por ca-
mineros que, al contado, se dis-
putan las bolsas de brotes cose-
chados en el día.
El esfuerzo financiero resulta
enorme y los gastos de ese ru-
bro alcanzan proporciones. Aquí
cabe un comentario de elogi-
o al Banco de la Provincia de
Misiones que asistió oportuna y
eficientemente las necesidades
crediticias de la industria tea-
lera fin al que coadyuvaron al-
gunos bancos privados.

Unas veces la ALALC con Chi-
le y otras, huelgas en el puer-
to de Colombia (Cali) o de las
barcazas que navegan al Brahma
putra transportando la pro-
ducción de Assam, salvas del de-
sastru económico a nuestra in-
dustria que ante aquel plantío
podría centrarse sobre los elabo-
radores. Luego la tensión en el
medio oriente y seguidamente
la del sudeste asiático y la ines-
tabilidad de la libra esterlina
mantienen enlojado el merca-
do mundial y, una vez más, el
juego peligroso salva su posu-
ra.

Pero cuidémonos. Ninguna
industria eficiente y económica-
mente estructurada puede fun-
darse en desgracias o pertur-
baciones y problemas ajenos
ocasionales. Esto es simplemen-
te aventura. Lo sólido, lo perma-
nente, es una producción ra-
cional, con costos reales ade-
cuados, con una calidad que
tenga demanda continua y que
permita la evaluación de la in-
dustria, lejos de la impaciencia
del rápido y fabuloso enrique-
cimiento o de la tensión y la
angustia de la supervivencia.

La crisis muy grave de la in-
dustria del té en el Japón, en
la década del 1930 y los acuer-
dos internacionales entre India
y Ceilán sobre límites de ex-
portaciones para salvar las cri-
sis mundiales que se plantea-
ban al producir en épocas tan
lejanas, deberían movernos a
alguna reflexión.

No podemos cerrar este capí-
tulo de consideraciones econó-
micas sin hacer una referencia
a las cooperativas que recibie-
ron del Estado Nacional y del
Provincial maquinarias importa-
das y cuantiosa ayuda para la
construcción de los edificios e
instalaciones de las llamadas
Plantas Piloto. Esa iniciativa
guiada en 1952, se concretó casi
10 años después, pero creemos
que su finalidad no era la de su
actual destino.

Planta Piloto lo es para que
los elaboradores de la zona con-
sideren el té en el desenvolvien-
to del proceso y Planta
Piloto lo debería ser para la in-
vestigación de los edificios y
sus procesos aplicables a la ma-
nufactura del té. Esa fue la
idea de su institución y así lo
entendimos quienes las prome-
tamos y lo seguimos entendien-
do de nosotros profesionalmente,
despojados de nuestra imagen
de actuar en la competencia.

De otra manera, como ocurre
actualmente, se llega a la irri-
tante situación de que con di-
nero fiscal, formado en parte
por los impuestos que tributa el
elaborador de té se construyen
secaderos, con todas las ven-
tas financieras imaginables, fi-
bres de intereses e impuestos,
sin planes que se cumplan para
las amortizaciones, que en vez
de verdaderas Plantas Piloto se
convierten en simples industrias
que hacen la competencia a
aquellos mismos con cuyo tribu-
to, a través del Estado, se las
talaron. Ese no fue el propósi-
to de la creación de las Plan-
tas Piloto, aunque moleste des-
tacarlo. No se proyectaron para
ampliar actividades agro-indus-
triales y comerciales que sirvie-
ran para incrementar las utili-
dades brutas de las cooperati-
vas beneficiadas y contribuir al
mantenimiento de sus variadas
erogaciones.

Distinto el caso de verdade-
ras cooperativas tealaras, he-
chas como tales con la dedica-
ción y el sacrificio de sus aso-
ciados y dirigentes. Eso es ver-
dadero cooperativismo. En el
caso de las Cooperativas de Ruiz
de Montoya, Apóstoles, Picada
de Montoya y algunas otras, ellas
cumplen su función productiva
en defensa de sus asociados,
pero en las increíbles ventaj-
as que informan las construcciones

e instalaciones de las que de-
bieron ser Plantas Piloto.

Epílogo

Las fechas y las prioridades
siempre tienen un valor relati-
vo. Un cuarto de siglo después
del incipiente comienzo de la
industria del té en Campo Vie-
ra, los compradores ingleses de
té en los remates de Mincing
Lane se informan que en la
venta Nº 213 a realizarse el 25
de noviembre de 1957, por los
brokers Lloyd & Carter Ltd. en
el mismo catálogo que para
tés de la India, se rematará una
partida de 77 cajones de té ar-
gentino. No fue el gran comen-
zo, fue acaso una etapa expe-
rimental, pero positiva.

Ses meses después una parti-
da de 136 cajones obtenía pre-
cios que honrarían a la indus-
tria argentina del té.
A partir de entonces, todos
los años, miles de cajones y bo-
las viajan rumbo a Londres,
Rotterdam, Hamburgo, Nueva
York, Chile, Canadá, Uruguay y
otros destinos.

Aquel formidable sueño, aquel
castillo en el aire al que le pu-
so cimientos nuestro alemán de
Campo Vieja, el enigmático Don
Francisco, alcanzaba la inmen-
sidad de lo real.

Está en los continuadores de
su obra y en los tealaros que
iniciaron su ejemplo que se
acreciente y perdure.

Antes de 1940 Técnicos de Agricultura y Colonos de Misiones no Tenían Fe en el Resultado Económico del Té

ASI NOS MANIFIESTA EL QUIMICO RUSSO DON
JACOBO TARABANOFF QUE TRABAJO 30 AÑOS
EN LA CHACRA EXPERIMENTAL DE LORETO

Para EL TERRITORIO Escribe Humberto Cayon Echagüe

— Hasta fines del decenio 30 del siglo actual o sea antes
de aquí, en este país, se experimenten las duras dificultades
creadas al mundo entero por la guerra desatada en
septiembre de 1939, ni los técnicos del Ministerio de Agri-
cultura ni nuestros colonos tenían fe en los resultados eco-
nómicos del té. El que llegaba al país desde Asia o África
se vendía en Buenos Aires posiblemente a precios inferio-
res a los costos probables que en aquel entonces podía ob-
tenerlo el productor. Esto nos manifiesta el ingeniero qui-
mico ruso don Jacobo Tarabanoff mientras conversamos en
su retiro, donde goza de una bien ganada jubilación des-
pués de más de 30 años de servicios prestados a la causa de
los esfuerzos agrarios de Misiones, como técnico de la Cha-
cra Experimental de Loreto donde trabajó cuando los in-
genieros agrónomos Adolfo Furlong —deide su llegada a
1928 a su deceso en 1930— y don Arturo Mutinelli ejercie-
ron la dirección del establecimiento.

— Llegue a Misiones —nos dice— en marzo de 1928 en
compañía del entomólogo Oglloblin y el fitopatólogo Teo-
repentoff, también rusos como yo, contratados directamen-
te en París donde pasabamos nuestro exilio, por funciona-
rios de la embajada argentina a pedido del ministerio que
nos contrataba, agrega el señor Tarabanoff que hace gra-
da de excelente memoria, aunque no es un hombre anciano.

— Los tres fuimos recibidos cordialmente y con visible ale-
gría por el director de Loreto que en esa época era el in-
geniero agrónomo Adolfo Furlong. Cuando llegamos encon-
tramos unas 200 plantas de té en un vivero que tal vez
hacia un año o año y medio que se había plantado. Fur-
long nos informó que las semillas con que se realizó dicho
vivero fue traída por el ministerio desde Ceilán. Muy fá-
cil fue para nosotros comprobar que las plantitas eran de
excelente variedad. Ese mismo año efectuó, con mi di-

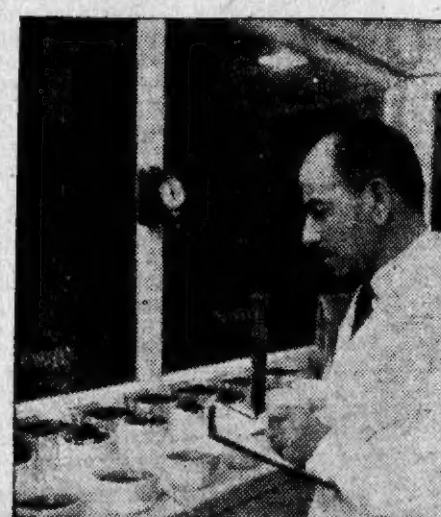
rección, la primera plantación definitiva de té en la Esta-
ción Experimental de Loreto. Naturalmente, en esos tra-
bajos hemos tenido la orientación y los consejos técnicos
del director ingeniero Furlong. También hizo su contribu-
ción el ingeniero Mutinelli, después del año 31 cuando
asumió la dirección.

Con una demostración de su excelente memoria y de
sus muchos recuerdos el señor Tarabanoff nos sigue di-
ciendo: —En 1929 logré que un amigo de París me enviara un
interesante tratado sobre cultivos y elaboración del té es-
crito en ruso por técnicos de aquel país. Con ese libro
pude adquirir bastante información sobre variedades de
té, técnicas de cultivos y formas de elaboración. Fue un li-
bro útil porque mediante sus recomendaciones pude ayu-
dar a muchos cultivadores y a los verdaderos pioneros de
la industria, señores Kunheim, Pech y muchos que se me
escapan del recuerdo. El libro tenía esquemas sobre enru-
doras, secaderos, tipificadoras, marchitadoras, etc.

— Recién en 1946 o 47 se recibió en Loreto una buena
partida de semillas adquiridas por el agrónomo Golpe y
Corra a Hnatuk a quien había visitado en 1930 constatando
que sus plantas eran sanas vigorosas y de buena calidad.
En Loreto se plantaron unas 2.500 semillas cuyas plantitas
se vendieron a los colonos entre 1949 y 50. No se realizó
ninguna campaña de promoción porque entonces, y creo
que ahora también ocurre lo mismo, nadie quería arries-
gar opiniones sobre buenos resultados económicos que a
lo mejor no se concretaban. En realidad, las perspectivas
económicas del té, por aquellos años no eran halagüeñas
aunque ya se podía comprobar los excelentes resultados
agrícolas.

— Recuerdo entre otros grandes propulsores del té en
Misiones al doctor Constantino Issacovich —nos dice Ta-
rabanoff—. Cuando abandonó Santo Pipó cansado de de-
dicarse a la medicina que le sirvió y lo fue el tras-
ladarse a Oberá. Fue allá por el año 1938. Efectuó una ex-
celente plantación de paltas, manzanas, ciruelas y muchos
otros productos. En 1939, si no estoy equivocado lo eligie-
ron presidente de la Cooperativa de Oberá al reorganizarse
después de larga inactividad. Entonces visitaba frecuen-
temente la Estación de Loreto para preguntarnos que nue-
vos cultivos podía recomendar a los socios. Le recomen-
damos que se ocupara del té. Creo que fue el doctor Issacovich
quien entusiasmó al señor Kunheim para que se dedica-
ra a los viveros de té. Desahó el doctor Issacovich dar nue-
vas orientaciones a la juventud. Tuvo en esa época la
ayuda valiosa del ingeniero agrónomo Alfredo Rodríguez.

— Estos son mis recuerdos, que sobre el té me han
dejado las experiencias, trabajos y personas que traté en-
tre los años 1928 cuando llegué a Loreto y constaté la exis-
tencia de esa pequeña plantación hasta lo que vi a partir
del año 45 en que los cultivos adquirieron verdadera ex-
pansión, nos dice este hombre modesto que con sus conoci-
mientos y experiencias ayudó en considerable medida al
desarrollo de la economía tealar de Misiones.



VASSILIADES

El Autor - 31 Años en Misiones

El agrónomo C. H. Vassiliades —
quien EL TERRITORIO le solicitó la co-
laboración por este número especial— ac-
túa entre nosotros desde hace nada menos
que 31 años.

Orlando de La Plata, llegó a Misio-
nes a principios de 1937, destinado a la
Estación Experimental de Cerro Azul a la
que se incorporó como ayudante técnico,
siendo, poco después, designado agrónomo
en Oberá. En 1943 pasó a Agró-
nomías Regionales, siempre dentro del Mi-
nisterio de Agricultura y Ganadería de la
Nación, continuando en Oberá hasta 1948.
Ese año fue ascendido a Agrónomo Re-
gional de Misiones con asiento en la capital
de nuestra provincia.

En 1952 alcanzó las más altas jerarquías
de funcionario de su Ministerio, en el in-
terior del país, al ser designado Delegado
Regional en Misiones, cargo que desempeñó
hasta 1956, año en que solicitó licencia y
efectuó por su cuenta su recordado viaje a
la India, Pakistán, Ceilán e Inglaterra, para
ampliar sus conocimientos sobre el té.
A su regreso, en 1957 actuó como As-
esor Técnico de su Ministerio y luego fue de-
signado Director de Té, de la Secretaría de
Industria y Comercio, cargo al que renun-
ció cuando se aprobó la Ley de creación
del Instituto Nacional del Té, con la que
estaba en desacuerdo.

Tras 21 años de actuar en la función
pública se inició en la actividad privada,
incorporándose a una importante firma pro-
ductora y distribuidora de productos ali-
menticios, logrando que la misma efectua-

ra importantes inversiones e instalaciones
en nuestra provincia, en Oberá, para com-
pras y elaboración de Té. Lleva en la
misma 10 años como director del Departa-
mento Té y alterna su permanencia en Misio-
nes con la de Buenos Aires, donde diri-
ge la parte de envasado y la de exportación.

En su larga actuación en Misiones fue
también profesor del Colegio Nacional de
Oberá y de la Escuela Normal de Posadas.
Representó a Misiones en dos congre-
sos de tabaco en los que sus trabajos fue-
ron aprobados y dispuesta su publicación.
Fue, además, autor y organizador de la
Jornada de la Cooperación Agrícola de Misiones.

Colaboró en la reestructuración y as-
cendente marcha de la Cooperativa Agrícola
de Oberá, junto al desaparecido doctor
Issacovich y practicó el periodismo agrá-
rio especializado en las revistas "La Cha-
cra" y "Mundo Agrario". Hace 22 años EL
TERRITORIO publicó su primer trabajo de
investigación agro-económica sobre el Té y
luego de su regreso de Asia, por encargo
especial de nuestro diario difundió una
serie de artículos que abarcaron todos los
aspectos del mismo cultivo, producción,
elaboración y comercio.

Casado con Herminia Nélida Frezza,
hija de una tradicional familia de nuestro
medio, es padre de dos hijos: Eduardo Ger-
mán, que cursa el último año de medicina
y Carlos Alberto, cuarto año de ingeniería
electrónica, ambos en la Universidad Nacio-
nal de Buenos Aires.

LENZ HNOS.

PLANTACIONES Y SECADERO DE TE



General Alvear - Misiones

Formula sus votos para que la Primera Fiesta Na-
cional del Té de nuestra provincia contribuya a
divulgar las cosas de Misiones.

JOAN PREVELIS



Para quienes están en per-
manente contacto con los
hombres de trabajo que con
su esfuerzo y sacrificio
transformaron a la selva misio-
nense en el actual emporio
agro-industrial, no es difícil
ubicar a esos trabajado-
res, principales pilares don-
de se fundamentan sólida-
mente las bases del desarro-
llo, tan fructífero por pesados
gravámenes.

Uno de esos hombres es
don Juan Prevelis.
Los hechos señalan que la
actividad desarrollada por
el joven hombre del agro
realidades palpables y a
pesar de su juventud, en el
término de veinte años de

trabajo permanente ha le-
grado hacerse de sólida po-
sición económica que se tra-
duce en sus magníficas plan-
taciones de té, tung, yerba
mate; antes de que se pre-
mencionara oficialmente la re-
forestación de pines, con no-
table visión de futuro inició
sus plantaciones y hoy es
una de las mejores de la zona.
No conforme con eso explota
obras y ha instalado en su finca
de Aristóbulo del Valle, un
moderno aserradero. Estas
actividades le hicieron ver
la necesidad de hacerse de
transportes propios por lo
cual adquirió camiones.

Don Juan Prevelis es uno
de los primeros plantado-
res de té de la zona, ya que
su plantación fue iniciada
allá por el año 1954.

Todos recuerdan la intensi-
va actividad desarrollada en
compañía de don Benjamín
Fontana y otros vecinos
que como Postcha trabaja-
ron para que el camino que
muy pronto unirá a Aristó-
bulo del Valle con Jardín
América sea una realidad a
breve plazo.

Adhesión:

ERNESTO A. Y MARIO BARBARO S.R.L.

A la Primera Fiesta Nacional del Té

Av. Misiones

T. E. 107

Oberá

ANGEL FONTANA

Secadero de Té

Saludo cordialmente a la familia tealar deseando que una política integral
para esta importante producción misionense, permita el progreso y desarro-
llo de todos los productores, especialmente aquellos que hoy carecen injusta-
mente del apoyo crediticio por la pequeña extensión de sus cultivos.

COLONIA GUARANI

PROVINCIA DE MISIONES

JUAN MUNARETTO
SECADERO DE YERBA MATE

Saluda cordialmente a la familia
tealar deseandoles un
próspero futuro en
su producción.

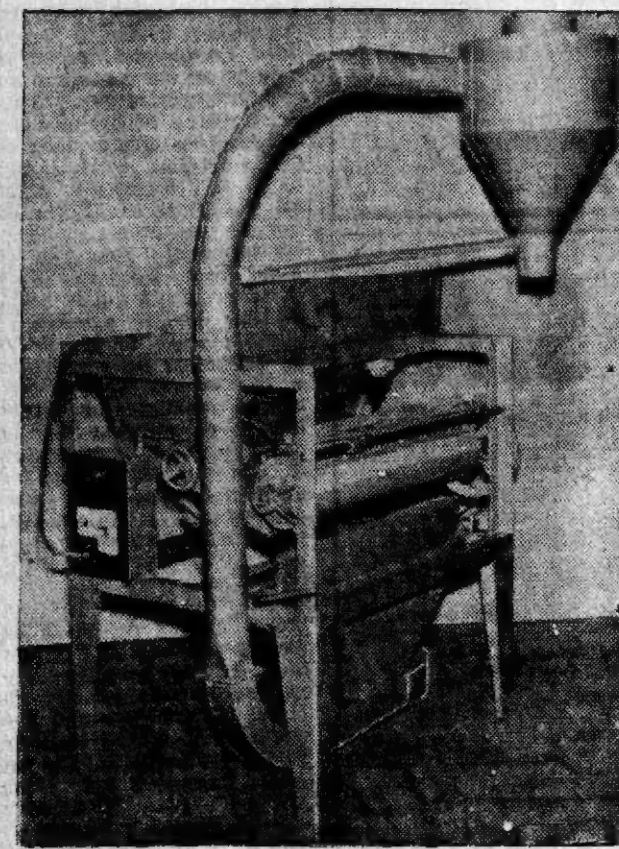
Colonia Guarani - Depart. Oberá - Provincia de Misiones

Cultivo de té en Campo Ramón.



Variedad, tipo de "Batjan" seleccionada en la India y
muy difundida en Assam.

Juan Joerg e Hijos



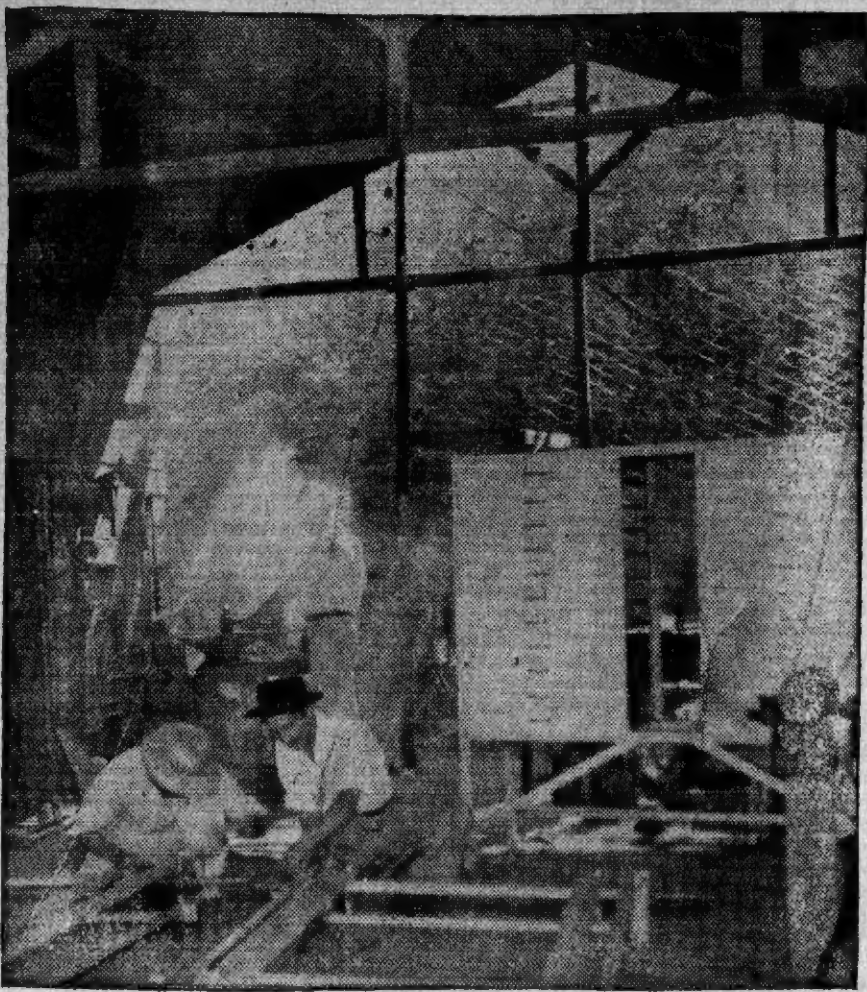
TALLER METALURGICO INDUSTRIAL
PLANTACION Y ELABORACION
DE TE NEGRO

FABRICANTES DE MAQUINAS DESPALI-
LLADORAS ELECTROESTATICAS PATEN-
TE Nº 144.465; CONSTRUCCIONES DE
TRANSPORTADORES NEUMATICOS PA-
RA TE SECC Y AFINES SISTEMAS PRO-
PIO. PATENTE Nº 160.212. CONSTRUC-
CION DE MOLINOS, PODADORAS, CO-
SECHADORAS, Y TODA CLASE DE MA-
QUINAS PARA LA INDUSTRIA DEL TE.

Consultas y Asesoramientos
sin Cargo

ADMINISTRACION Y VENTAS
AVDA. LIBERTAD 424
T. E. 51 — Oberá (Misiones)

ESTABLECIMIENTO TABAY
"LOS TEALES"
Ruta Provincial 8 (Misiones)



Considerable Fue la Contribución de Don Gabriel Pech al Desarrollo de la Economía de Misiones

Para defender la producción de sus propios teales y las de sus compañeros de empresa don Gabriel organizó sus propios talleres y en ellos trató de construir elementos para las diversas necesidades de la producción.

La semilla fue lograda en "La Merced" donde el técnico de la compañía Liebig Don Alberto Cavanagh había realizado cultivos, entre 1929 y 1930 con semillas de gran calidad que les fueron enviadas desde Londres. Un poco después, cuando daban iniciarse las plantaciones nos llegó al predio don Gabriel y el resto de sus familiares.

Se Inicia la Gran Batalla

Los Pech comienzan a plantar en 1927 y ya en 1945 se encuentran con una pequeña producción. Era entonces muy escasos los conocimientos sobre elaboración de té. Don Gabriel lee y lee, pero es el Tesoro de la Juventud el único libro que lo ayuda con algunas ideas para construir los elementos de secanza. Acude a sus amigos, los industriales metalúrgicos don José Tabla y los de la empresa de don Gabriel, de Posadas, León Spachuk, de Apóstoles, el taller del industrial Kubic, de Oberá y, también colaboró en más de una oportunidad con el novel industrial tealero un gran artesano como es don Luis Bonetti, de Posadas. Y los elementos que poco a poco fueron conformando lo que con el tiempo, la paciencia, el ingenio y perseverancia del tealero y sus artesanos fue

ron llegando a lo que sería después una de las primeras plantas elaboradoras de té, producto que desde que comienza a ser elaborado por don Gabriel gusta a los consumidores y se convierte, aun en estos días, después de 23 años de venderse, en uno de los más buscados y apreciados té argentinos.

Pero la lucha del plantador y tesoro industrial del té se desarrolló en varios frentes siendo el más dramático, posiblemente, el frente financiero. Todos los recursos personales fueron invertidos, la yerba apenas cubría con sus ingresos los costos de su producción y cosecha. Había que lograr recursos bancarios y los trabajos de Pech, en este sentido fueron verdaderas obras maestras en cuanto a la claridad de los planteos, la apelación con fundamentos de gran solidez, la presentación, en prolijos trabajos de sus estudios técnicos y de costos, etc. Fue con años y años de lucha y desgaste. Pero don Gabriel los enfrentó con confianza, con esperanza y una retención constante. La ayuda crediticia, como siempre ocurre en este país, llegó con cuentagotas y una morosidad que gastaba y cambiaba a los hombres comprometidos en la acción. Ya se perdía, prácticamente, grandes volúmenes de hojitas por

que los recursos solicitados para construir las maquinarias para los secaderos tardaban en ser otorgados. Además, la carencia de técnicos competentes obligaba a los pioneros, como don Gabriel a improvisarse y resolver esos problemas después de muchas noches de estudio. Es verdad que los problemas de Pech fueron también los problemas de don Francisco Kunhehn, don Víctor Navajas Centeno, el señor Melchor y muchos otros. Años y fortunas considerables fueron invertidos en hacer y rehacer maquinarias que servirían para los diversos procesos de secanza, elaboración, podas y cosechas. Don Gabriel, como otros industriales tealeros, organizó en su propio establecimiento de San Carlos sus talleres metalúrgicos y en ellos no solamente realizaba trabajos demandados por los diversos eventos en gratos en las plantaciones o planta de elaboración sino que se construían los más diversos e indispensables elementos.

El "Punta de Oro" Abrió los Caminos para el Té Argentino

Ya queda dicho que desde 1945-46 el señor Pech en frente, casi con desesperación los difíciles e intrincados problemas creados por la falta de elementos aptos para elaborar el té y la sordez de los gobiernos que demoraban hasta lo indecible e ineficaz para autorizar la adquisición de si quiera un solo equipo de elaboración a fin de que nuestros industriales metalúrgicos pudieran copiarlo y ayudar así a los ansiosos productores — elaboradores de té argentino cuyos volúmenes de producción tienen ya bastante significación a partir de 1950-53. Pero don Gabriel, con tenacidad y empeño va solucionando sus problemas y el té que elabora es aceptado con generalizado entusiasmo por el consumo argentino que cuando en 1947 comenzaba a restar bieceer la importación ya no había indispensable, ni lo reclamaba tampoco, la traída de té extranjero. Su marca "Punta de Oro" se populariza con una rapidez explosiva. En Buenos Aires es el propio productor-elaborador que lo vende a partir de 1950 en kioscos céntricos y organiza su venta en muchos locales. Y se lo conoce y comienza a solicitar desde los más apartados rincones de la República. Directamente desde su establecimiento, que también lo bautiza con el nombre de la marca que da a su té, comienza a distribuir su producto. Todo lo encara personal-



Minero en San Juan, yerbafero en Oberá, apasionado gremialista en defensa de los intereses yerbaferos y visionario empresario tealero. Eso fue GABRIEL PECH que aparece en medio de sus teales de San Carlos.

mente don Gabriel: los cultivos, la cosecha, los problemas de la elaboración, las dificultades de la financiación de su empresa que adquiere un desarrollo considerable, la venta y distribución. Es personal en todo y bastante absorbente. Colaboran con él, en las más diversas tareas de la empresa que crece su esposa doña Rosita, sus hijas María Florencia e Isabella, sus hijos Marcelo, Juan Carlos y Gabriel, más adelante sus yernos el ingeniero agrónomo Orlando Meyer, el técnico industrial Uriburu y don Hugo Jorge Montiel.

La superficie de las plantaciones cada año se ensancha — hoy el establecimiento Punta de Oro cuenta con 600 hectáreas de excelentes y bien cuidados teales — la planta elaboradora sufre constantes procesos de perfeccionamiento y ensanches, la organización de comercialización crece y crece; en

talleres de Apóstoles, Buenos Aires y en el propio establecimiento se continúa bajando para dar a los consumidores de elaboración en paquete, poda y cosecha la más elevada eficiencia. Ya ha llegado a construir, reconstituir, rehacer y perfeccionar maquinarias hasta 30 veces. Todo lo idea, lo indica, lo dirige, lo reclama y supervisa don Gabriel. En 1963 sus hijos y yernos lo gran alejaron un poco de la gran tarea y don Gabriel se da un poco de respiro y tranquilidad. En diciembre de 1966 fallece en Montevideo a consecuencia de un accidente deplorable. La población de Misiones y del nordeste de Corrientes lo lamentó con sinceridad. Se le reconocieron bien pronto sus grandes méritos y se valoró la considerable contribución que realizó para que el té argentino ocupara en el país un puesto de real significación.

Otto Carlos Rauschenbach



Hace 36 años llegó a Misiones procedente de la ciudad de Hildesheim, provincia de Sajonia, Alemania donde nació hace 49 años. Vivió 15 años en Campo Viera trabajando como agricultor, ha sido uno de los pioneros de la yerba mate en Misiones. En 1930, cuando estaba en el sur de nuestro país, y se dio cuenta de la explotación de una casa de comercio y a la plantación de té. Para ello había que volar a Misiones, hacer los "rozados" y plantar la semilla. Entonces se consideraban los primeros plantadores de té en la provincia local.

También en 1936 comenzaron las plantaciones en el kilómetro 360 "El Cruce" donde trabajaron duro para domar a la naturaleza, convencidos del porvenir del té. De acuerdo a sus posibilidades (precarias) y sus medios (empíricos) se dedicaron a cultivar veinte hectáreas, las que aún están en producción.

Otto Rauschenbach nos dice que siempre contó con el apoyo del Banco de la Provincia de Misiones, y recuerda al señor Eligio Aquino como a un dinámico precursor de la agricultura cuando se desempeñaba como director de la aludida entidad crediticia.

Como en años anteriores los créditos se otorgaban ajustándose a la realidad de entonces — recuerda el señor Rauschenbach — sus montos estaban relacionados a los medios de la época cuando se trabajaba en base a improvisaciones y con escasos recursos. Por ello es que en la actualidad — en tiempos crediticios — debían tener en cuenta que hoy día es factor esencial el elemento humano para cultivar limpiamente y cosechar; ello es indispensable para obtener buena calidad a bajo costo, especialmente si tenemos en cuenta el costo actual de la mano de obra.

Debemos eliminar las improvisaciones y todos los métodos primitivos. Es muy triste que en esta época en que otros países envían cohetes a la Luna nosotros aún debemos recurrir al machete y al hacha para producir un producto que es esperado en los mercados más exigentes del mundo.

El señor Rauschenbach finaliza diciendo: Debemos esmerarnos para obtener una calidad superior, pero las tareas previas a la plantación y elaboración del té deben ser respaldadas por créditos generosos y actualizados.

Durante muchos años D. Gabriel Pech estuvo dedicado, en la provincia de San Juan, a las actividades mineras. Fue en aquella provincia cuyana un propulsor y un pionero en la extracción e industria del talco y otros minerales de la montaña. Quienes conocieron esa labor de Pech en la ardua empresa no podían decir que fracasó en ella pero era evidente que sus esfuerzos y sacrificios no tuvieron la compensación que el pionero tenía derecho a esperar. Y se traslucieron a Misiones con su consecuente esposa y amiga doña Rosita Quiroga, tan sanjuanina como las montañas a las que su esposo quiso sacar sus riquezas sin alcanzar el éxito y los halagos que posiblemente merecía.

Yerbafero desilusionado y visionario gremialista

Entre 1925 y 1932 los Pech implantaron en sus chacras de Campo Viera 120 hectáreas de yerba mate. Cuando los cultivos comenzaron a producir se desata la más tremenda crisis yerbafera, la cual, por ser la primera de las tantas que más tarde debían enfrentar los productores, afectaría profundamente no solamente las bases económicas sino que causarían un quebranto moral y espiritual entre los hasta entonces esperanzados plantadores. Don Gabriel se sumó a ese grupo reducido pe-

ro batallador de productores que enfrentaron la crisis con indeclinable espíritu de lucha. Se une a todos los esforzados luchadores que entre 1933 a 1935 peticionan, por todos los canales lícitos, una ley que dé seguridades y bases estables a la economía yerbafera que por ese entonces, con sus aproximadamente 60 mil hectáreas en producción ya desbordaba las necesidades del mercado de consumo nacional. Y la ley es sancionada por el parlamento argentino, después de memorables debates, a mediados de 1935 y en octubre del año siguiente el ministro de agricultura Dr. Cárcano viene a Misiones para ponerla en vigencia y

dar a conocer las cifras del censo de plantaciones: 8.600 plantadores con 64 mil hectáreas y unos 65 millones de árboles.

Pech, que vivió claramente el problema social y económico de la yerba mate, en unión con su gran amigo Guillermo Kelsey se entregó a la tarea casi cíclope de construir una nucleación gremial. Y logran afiliarse a la Federación Yerbafera Argentina, que así denominaron a la nueva entidad de inconfundibles bases sociales a varios millares de yerbaferos pequeños y medianos. Pech intentaba quizá el último arbitrio para defender sus intereses y los de sus compañeros de ilusiones. Formar la Federación

Yerbafera Argentina es una tarea que la cumple con el apoyo moral de Kelsey pero con la ayuda personal de su esposa y sus hijos le llevó meses de incansable labor en que la familia Pech trabajó los 7 días de la semana y los 30 días del mes. Y una vez organizada la agrupación gremial busca la unión con la Unión Agraria Yerbafera Argentina la que se concreta a fines de 1936 de cuya reunión de voluntades e intereses comunes surge la Asociación Rural Yerbafera Argentina (ARYA) de la que Pech es activo secretario durante dos o tres años que le demandaron una imprecisa tarea y luchas que en algunas oportunidades le gan a desalentarlo.

Todo lo demás es historia casi contemporánea que en el presente cuenta con infinidad de testigos. Pech, con una meritoria actuación como plantador yerbafero y tenaz gremialista comienza a desilusionarse de la yerba mate y busca afanosamente nuevos rubros y nuevas actividades agro industriales. Investiga, experimenta, prueba los cultivos y comienza a confiar en el té.

El Cultivo del Té Obsesiona al Empresario

Se tienen noticias dignas de crédito que don Gabriel comenzó a interesarse en el cultivo de té, entre 1936 y 1937. Sus visitas a la Estación Experimental de Loreto donde ya trabajan expertos rusos que experimentaban, con tenacidad otros cultivos con algunas variedades de té fueron numerosas y frecuentes. Había muchas veces de estas cosas con sus inquietos convencidos el Dr. Juan Carlos Campi don Francisco Kunhehn, el señor Steckler y otros muchos. Pacientemente buscó literatura sobre cultivo y elaboración de té, aunque confesaba que no le fue fácil el conguir. Experimentó con plantaciones de tung, citrus, ramio, yute, y plantas esencias y estudió las posibilidades de su comercialización en el mercado nacional o el exterior. No todos esos rubros llegaban a responder satisfactoriamente con los interrogantes que él mismo se los planteaba. Los inquietantes preparativos bélicos abrían la posibilidad de algunos mercados y cerraban los más. Pero no era fácil acertar con pronósticos acerca de las posibilidades de los nuevos cultivos que ensayaba. Pech, que tenía una formación cultural y técnica envidiable se estudiaba con interés todos estos problemas. Recorrió, él y sus hijos, todos los sitios de la provincia donde tenía noticias de que existían algunas plantas de té. Trató de establecer sus variedades y sus valores económicos. Evaluó rendimientos posibles en relación directa con la mano de obra existente, con la obtención de los elementos mecánicos que demandaría la elaboración, trató de adelantarse en el conocimiento de las técnicas de cultivos y la industrialización. Cuando en 1942 adquirió en las cercanías de San Carlos — en la frontera de Corrientes y Misiones — un predio para realizar en él las plantaciones que proyectaba el futuro tealero ya conocía bastante de la materia. Destacó a sus hijos Marcelo y Juan Carlos, quienes ya habían realizado estudios agronómicos, para que ellos, por adelantado, comenzaran a concretar sus planes, buscando semillas, organizando los almacigos y viveros, preparando la tie-



Máquina para la poda mecánica de té.

Desarrollo del Cultivo de Té en Misiones

TEXTO COMPLETO CONSIGNADO EN GUÍA PROVINCIAL DE TURISMO DE MISIONES DE HERMANN F. HASSEL - 1965

Hacer historia retrospectiva sobre alguna actividad, no siempre resulta fácil. Pero, si se ajusta el relato a lo que personalmente hemos conocido o a lo que hemos oído en fuentes responsables, puede llegarse a resultados ciertos.

La historia del cultivo del té en Misiones, no nos hará remontar muy lejos para encontrar su origen.

Sabemos que los indígenas, primitivos habitantes de estas zonas no lo conocían. En la copiosa literatura de la época jesuítica no lo encontramos como cultivo de los naturales o de los colonizadores. Tampoco encontramos su presencia en épocas posteriores a su retiro de esta parte del continente ni en la colonización que le sucedió.

Recién a principios del siglo que corre lo encontramos en la República del Paraguay. ¿Quién lo introdujo allí? No lo sabemos, pero pensamos que puede haber sido el Dr. Moisés Bertoni, quien dejó vinculado su nombre a las actividades del agro subtropical, donde actuó con sabiduría inapreciable e incesante actividad de botánico y experimentador. Su hijo, el Ing. Agrón. Guillermo Tell lo cultivó con éxito en el Jardín Botánico de Asunción.

En 1928 lo cultivó en forma experimental en su chacra en la colonia Yabebirí. Lo único que pudo y debió decir es que se resultó un cultivo rústico y de fácil manejo.

La semilla que utilizó en este experimento, procedía del Paraguay, de donde fue traída a Misiones por la casa de comercio Sarabí Hermanos de Posadas.

En 1928, la empresa Bemberg, anexiona su cultivo en su establecimiento del Alto Paraná, en una fracción muy pequeña. La responsabilidad de este ensayo la tuvo don Ernesto Addor, uno de los pioneros de aquella zona.

La semilla utilizada procedía del Paraguay y fue traída por don Juan B. Giménez, discípulo de don Addor. En 1932-1933, el señor Addor ella hizo un cultivo de unos 400 kilogramos de té, por procedimientos tan rústicos, empleando artefactos que su espíritu creador concebía; los que lo probaron, encontraron un producto bueno pero la explotación industrial requería maquinarias tan costosas que el valor comercial del producto no permitía, porque el de importación era muy barato.

Desde entonces parece no existir noticias de otros cultivos de té, hasta los años 1939-1940 (excepto la plantación que hizo don Vladimir Hnatuk en 1934 ya citada), en que se inicia lo que podríamos llamar la época de oro del té, a la que se vinculan desde entonces, Francisco Kunhehn en Campo Viera, Dr. Constantino Isacovich en Oberá, Jacobo Swier en Leandro N. Alem, Gabriel Pech y Navajas Centeno en Corrientes y con ellos muchos otros, que, con su fuerza tesoro, han llevado este cultivo a figurar entre los primeros en la economía de la provincia.

Cabe destacar aquí que el té misionero está conquistando importantes mercados europeos y americanos.

"INDUSTRIAL MISIONERA"

UNA ORGANIZACION AL SERVICIO DEL AGRO

DISPONE DE:

MAQUINAS COSECHADORAS Y PODADORAS DE TÉ — CARPIDORAS — MOTOSIERRAS MARCA "STIHL" BOMBAS "PLUVIUS" — MOTORES Y GRUPOS ELECTROGENOS "LOMBARDINI" — TRACTORES E IMPLEMENTOS AGRICOLAS MARCA "FAHR".

RIETZ HNOS. Y KUNIGK

Km. 205 — Ruta 14 — A. del Valle

SUC. TADEO CIEPLINSKI

San Martín N° 617 — OBERA

— ADHESION A LA FIESTA NACIONAL DEL TÉ —

Alto Verde S.A.

COMERCIAL

INDUSTRIAL

AGROPECUARIA

CONTRIBUYENDO AL PROGRESO ZONAL

Cerro Moreno

A. del Valle

ADHIERE A LOS ACTOS CELEBRATORIOS DE LA PRIMERA FIESTA NACIONAL DEL TÉ.

"Vida y Muerte" del Instituto Nacional del Té

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

En 1958 fue creado por ley 14.516 el Instituto Nacional del Té, organismo recientemente disuelto por resolución del Poder Ejecutivo. Tal en síntesis, la breve trayectoria de un organismo estatal que aunque ya liquidado interesa saber cómo funcionó, qué misión cumplió y cuáles fueron las causas de su disolución.

Con tales interrogantes nos dirigimos a entrevistar al ingeniero Guillermo Cavia, ex director del Instituto Nacional del Té, en representación de la Secretaría de Estado de Comercio. Plantamos la primera pregunta: ¿Cuál fue el origen de la creación del Instituto y cuáles eran sus funciones específicas?

Antes de entrar en el tema de la pregunta permitásemos hacer algunas anotaciones sobre el origen del té en nuestro país. Hay citas en que se destaca que en el año 1830, el naturalista francés Aimé Bonpland efectuó las primeras plantaciones en Loreto (Misiones) pero fueron destruidas por las tropas paraguayas que invadieron la provincia en ocasión de la guerra contra el Paraguay sostenida por la Triple Alianza. La cifra más antigua de importación de té —prosigue el ingeniero Cavia— luego de otras referencias históricas— ha sido registrada por la Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Plata, que indica que en el quinquenio 1870/74 se importaron 1.175.180 kilogramos. Es decir, que se tenemos en cuenta la población del país en ese momento y los medios de transporte, vemos que el consumo de té tenía su importancia.

¿Tuvo alguna influencia esta circunstancia en la creación del Instituto? Entre los hechos movieron a varios productores responde el ingeniero Cavia— especialmente a los de la ex—Asociación de Productores y Elaboradores de Té Argentino (APETA) a solicitar a los poderes públicos, por intermedio de diputados y senadores para que se creara en el ámbito nacional un organismo para defender los intereses de los plantadores y elaboradores y en modo especial para que pusiera orden en la comercialización. El organismo creado debía contar con un Mercado Consignatario de Té de concurrencia voluntaria. Fue así que el 28 de setiembre de 1958 las Cámaras sancionaron la ley 14.516 creando el Instituto Nacional del Té. ¿Qué fines se perseguía?

Los fines del Instituto están señalados en el Art. 3º de la ley 14.516 al decir que... "tendrá como fines, la orientación, promoción y fiscalización de la producción, elaboración, industria y comercio interior y exterior del té". ¿Su funcionamiento y de desarrollo consistía principalmente en la regulación del mercado?

En ningún momento el Instituto pretendió regular el mercado. Por el contrario, tratándose de un producto de consumo mundial sus posibilidades de expansión han sido hasta ahora siempre positivas. Teniendo en cuenta las exportaciones argentinas de té representan tan solo el 2 por ciento de las exportaciones mundiales, vemos que las posibilidades de aumento son positivas, sueldadas como es natural a las exigencias de calidad y precio.

El cultivo de té se inicia en forma más amplia en el año 1924, cuando se importan de la China por el Ministerio de Agricultura algunas semillas destinadas a ser ensayadas en diversas regiones que se suponían podrían resultar aptas para un desarrollo adecuado del cultivo, especialmente en el Chaco, en Formosa, en el norte de Corrientes y en Misiones. Pero la explotación del cultivo del té con sentido comercial se inicia en la década del año 1940. Refiriéndose a las superficies cultivadas con té, vemos que de 6.493 hectáreas que había plantadas en el año 1954/55 aumentaron a 22.952 hectáreas en el año siguiente. Este brusco aumento obedeció a que dos años antes se suprimiera el "cambio preferencial" que entonces se daba a la importación de té. Esto motivó el aumento de las plantaciones, pero precisamente por haber faltado en ese momento el asesoramiento técnico adecuado las plantaciones se hicieron carentes de uniformidad, con semillas del más variado origen.

Y prosigue el ingeniero Cavia: Algunos productores, agrupados en asociaciones rurales, sintieron la tranquilidad de que se generalizaron lo que ellos creían abusos de parte de los compradores; hoy que tener en cuenta que en ese entonces, contrariamente a lo que su codo ahora muchos plantadores eran también elaboradores y vendían el té elaborado que había sido fabricado en secaderos de tipo familiar y sumamente precarios, cuyo volumen por productor no llegaba a las 10 toneladas anuales.

car su sede y se desconocía con ocho vacantes para nombrar empleados. A los pocos días de este decreto, las nuevas autoridades surtidas de la Revolución Argentina suspendieron todo acto que pudiera demandar recursos al fisco. La recaudación del impuesto, único recurso legal de subsistencia del Instituto recién alcanzó significación en el año 1966: el refinamiento interno que recibía el funcionamiento fue aminorado después de más de cinco años de funcionamiento. El 24 de junio de 1966. Todo esto nos habla bien claro de que el Instituto no pudo desarrollarse. No se trata aquí de hacer cargos, pero de esta forma mal se pudo lidiar al Instituto de orden no burocrático, inoperante, etc. Sólo cuatro días antes de la Revolución se dieron todas las circunstancias favorables para poner en marcha efectiva el Instituto, pero las nuevas autoridades decidieron su supresión mucho antes de llevarla a cabo con la ley dictada a fines de enero.

Luego de una breve pausa, el funcionario agrega: Es indudable que la actividad teñera necesita un organismo rector que ayude al desarrollo de este cultivo en la industria. Es mucho lo que hay que hacer en esta actividad no debe olvidarse que se trata de un producto alimenticio y que como tal exige todo los recaudos de higiene y es bien sabido que salvo honrosas excepciones, tanto la cosecha como la elaboración dejan mucho que desear. Precisamente a fines de 1966 vino a nuestro país un técnico holandés invitado por el Instituto y en éltras por la zona teñera este experto con



JACOBO TARABANOF, científico ruso, contratado en Francia por el Ministerio de Agricultura. Trabajó en la Estación Experimental de Loreto desde 1928 hasta jubilarse en 1960. Fue considerable su contribución al desarrollo del té. (Ver artículo sobre su labor en otra parte de esta edición).

La Calidad del Té Argentino Ha ido Mejorando Año a Año

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

Establecida desde el año 1951, compuesto su directorio por los hermanos Btsh, Rialto S.A.C. e I. adquiere te argentino desde comienzos del año 1964. Nos interesa saber si lo venden localmente y a qué países lo exportan, ambos hechos son afirmativos, en el segundo caso a los principales mercados internacionales del té, como son Inglaterra, Chile, Holanda, Estados Unidos, Canadá, etc. Consideran los integrantes de la firma que "año a año se han ido ganando nuevos mercados para el té argentino, e incluso pudiendo llegar a aumentar las compras, máxime teniendo en cuenta que la calidad del té nacional ha ido mejorando año a año también".

Se podrían ganar nuevos mercados? Para ello, estiman, sería necesaria una amplia campaña publicitaria a través de la Cámara del Té y de nuestros agregados comerciales en el exterior, así como también enviando nuestro té a ferias internacionales, como en el reciente caso de la Feria de Barcelona, donde hubo un stand exclusivo para el producto. Con respecto a la mejora en los precios para el productor, ello depende en grado superlativo de la mejora en calidad y de los precios que se obtengan en los mercados del exterior, sobre todo, basando ello en el juego de la oferta y la demanda.

El té argentino, cada vez más absorbido por el mercado nacional, tendrá, en opinión de la firma, buenas posibilidades en caso de aumentarse las áreas de producción —y aquí se hace una objeción— deberán "emerger" al máximo todas las partes que intervienen en el proceso de producción y elaboración del producto, ya sea en su mejora como en cuanto a su calidad. Una acotación final que interesa consignar: el té, ya tipificado, proveniente de Misiones, puede venderse tal cual, pudiéndose no obstante en algunos casos, proceder también a su mezcla.

Por sobre todo, de la entrevista con los integrantes de la firma Rialto S.A.C. e I. se saca una conclusión feliz: que la calidad del té argentino ha ido mejorando año a año y que las posibilidades de conquistar nuevos mercados es una realidad a pronto plazo.

Mayor Consumo de Té por Medio de una Buena Campaña

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

Establecida desde el año 1987, Evans, Thornton y Cia. S.A. integran su directorio los siguientes nombres: Norman W. Powell, Reginaldo A. Thornton, Federico P. Ayarragaray, Charles R.H. Crostland, Julio A. Chavero, Robin O.N. Deane, Jorge Luis Forn y Jan Stuijt. La firma, que adquiere té argentino desde el año 1963 lo exporta a Chile e Inglaterra.

Sus preferencias en cuanto a sus compras, la regulan solo por la calidad del producto, estimando también que es factible ganar nuevos mercados potenciales tales como Estados Unidos, Canadá, Sud Africa, América Central y Australia.

¿Cree señor Forn que se podrían obtener mejores precios para el productor? "Si se podrían obtener si se cosechara en forma estrictamente ortodoxa".

Con una inteligente campaña propagandística, agrega, sería factible el aumento del consumo de té argentino en el mercado nacional. Y a propósito de mercado nacional, preguntamos qué opinión tiene la empresa acerca de su eventual creación. "Momentáneamente y como consecuencia del poco volumen de la producción, no somos partidarios del mercado nacional del té".

Considerando las posibilidades que la firma vislumbra para el té argentino, ella estima que "tendría buenas posibilidades si ese aumento fuera acompañado por el mejoramiento de su calidad".

Procesos de nuevas mezclas? "Por el momento no hay dificultades en colocarlo tal como llega de Misiones, siempre que su origen provenga de secaderos modernos donde se elabore con responsabilidad".

Sacamos conclusiones. Para Evans, Thornton y Cia. las premisas para aumentar la categoría del té, residen en una buena campaña propagandística, una buena calidad y responsabilidad en su elaboración, sin lo cual todo producto, sea té o cualquier otro, se desprestigia y va en detrimento, en consecuencia, de la obtención de buenos y mejores mercados. Tales las ideas que nos asaltan cuando abandonamos las elegantes oficinas que la firma posee en Buenos Aires.

JOSE HAPON e HIJOS

Km. 39

CAMPO VIERA MISIONES

SE ADHIERE A LA PRESENTE PUBLICACION

DEDICADA AL TE FORMULANDO VOTOS

POR EL PROGRESO ZONAL.

Ayudando a Consolidar una Riqueza

BUENOS AIRES, (Beatriz Schneider West)

Don Hernán Bedecarratz fue gerente del Banco de la Nación con sede en Oberá desde 1942 hasta 1945. Nos trasladamos hasta su casa en Temperley para entrevista. Nos recibe con cordialidad y dispuesto a someterse a nuestro requerimiento periodístico.

Así nos enteramos que el Banco de la Nación se halla interesado en fomentar la producción teñera, en aquel entonces incipiente. "Yo personalmente pienso que un país es grande cuando sus pobladores tienen independencia económica y por ello luchaba porque vislumbra que fomentando la producción teñera, se iban a tener divisas, habría trabajo todo el año y se podría algún día exportar".

Afirma el señor Bedecarratz con firmeza.

Hablenos de sus recuerdos sobre el particular. Recuerdo que el primer verano, allá por el año 1941, fué al de Francisco Kunhlein en Campo Grande, quien lo estableció en sociedad con Emilio Flury, quien trajo la semilla de Villa Rica (Paraguay) de la clase Assam. Recuerdo que fué Flury, quien por intermedio de influencias sacó la reglamentación de préstamos del Banco, la que llegó a Oberá a media noche de 1942. Otro verano recuerdo es el de Cornelio Swier en Leandro Alem.

¿A quién otorgó el Banco el primer préstamo? Precisamente a Francisco Kunhlein.

Revolviendo nombres en su memoria, don Hernán Bedecarratz nos habla del profesor de agronomía, el doctor Kempki, que fuera el último "consejero del Kaiser" en Alemania, quien fue uno de los que escribió el primer artículo sobre tierra apta para el cultivo del té y consideraba así a la tierra misionera. Nos muestra además una carta del Obispo de Corrientes, Monsenor Vicentin, quien agradeciendo un envío de té que le efectuara, le envió una calurosa felicitación por la calidad del té misionero, superior en muchos aspectos a otros.

Haciendo papeles para complementar nuestra labor periodística, nuestro entrevistado nos muestra una serie de documentos que no duda nos ayudarán a establecer comparaciones o simplemente a registrar hechos curiosos e ilustrativos.

Así, una parte de un informe elevado por el señor Flury al Banco de la Nación de Oberá, dice textualmente: "Excelente calidades del té de Misiones le aseguran, aparte del mercado interno, una gran aceptación en el extranjero para reforzar otros té más débiles, lo cual le abren importantes posibilidades de exportación".

Otro informe curioso, elevado también al Banco por un productor: "Rendimiento de mano de obra para la cosecha: total no medio 30 kgs. de hojas cosechadas por persona; los muchachos a continuación llegaron a las siguientes cifras: Alberto López 17 años 42 kg. a 0.20 el kg. ganó \$8.40 en 8 hs. Reinaldo Batista 14 años 39 kg. a 0.20 el kg. ganó \$7.80 en 8 hs. Marciano Díaz 16 años 38 kg. a 0.20 el kg. ganó \$7.60 en 8 hs. Rendimiento de verde a secado 22 al 25%. Gastos de elaboración aproximado \$ 1.60 el kg. Pagado a los colonos \$ 0.40 por kg. hoja verde. Largamente conversamos con el señor Bedecarratz, mientras como decimos nos muestra papeles, nos habla de su actuación, de su interés en fomentar la producción teñera por medio del Banco y en cuya memoria surgen los nombres de Francisco Kunhlein, Emilio Flury y Gabriel Pech entre otros, como pioneros de una riqueza duramente elaborada.

Don Hernán Bedecarratz se muestra satisfecho de su gestión en el Banco de la Nación de Oberá, sabe que al igual que su predecesor don Angel Sangiacomo, ha contribuido a consolidar una riqueza que hoy es valorada en varios países del mundo. Esa es la sensación que llevamos cuando abandonamos sus casa y emprendemos el regreso.

Adhesión de:

Augusto Carlos Faust

CAMPO RAMON - (Misiones)

(RADICADO EN LA ZONA DESDE 1929)

Formula sus deseos para que el éxito acompañe a la FIESTA NACIONAL DEL TE y saluda a los esforzados pioneros que posibilitaron la grandeza de esta rica provincia de Misiones.

Germán T. y Otocar Kordts

La moderna planta elaboradora de té, inaugurada en 1957 en la localidad de Itacaruará, tiene una capacidad de producción de veinte mil kilos de hojas verdes. Además del acopio de la producción de los colonos de la zona, la firma cuenta con más de doscientas treinta hectáreas de plantaciones propias, constituyéndose así en una verdadera avanzada de la producción teñera en el sur de la provincia. Sus propietarios, tienen el agrado de saludar en esta oportunidad a la numerosa familia teñera de Misiones, en ocasión de estas páginas dedicadas a resaltar la fructífera labor de una sólida economía argentina.

ITACARUARE

Provincia de Misiones

TRANSPORTE "NORD-ESTE ARGENTINO"

SALUDA A LOS PRODUCTORES ELABORADORES, Y COMERCIO DEL TE DE MISIONES Y CORRIENTES, COMO AL DIARIO "EL TERRITORIO" EN SU 43º ANIVERSARIO, al historiar los esfuerzos y sacrificios que ha costado a nuestros hombres de trabajo llevar al actual nivel de progreso a la economía teñera; y les agradece por las atenciones recibidas.

TRANSPORTE "NORD - ESTE ARGENTINO"

EMBARQUES DIRECTOS A CHILE DESDE POSADAS

COLOCAMOS COSTADO VAPOR PARA EMBARQUES AL EXTERIOR

SERVICIO DE DESPACHANTES — IMPORTACION Y EXPORTACION

ESTACION POSADAS

Galpón Cargas — Puerta 7

Oficinas: Belgrano Nº 2 — T. E. 3026

ESTACION F. LACROZE

Galpón 8 — Puertas: 1-2-3

T. E. 54 - 2260

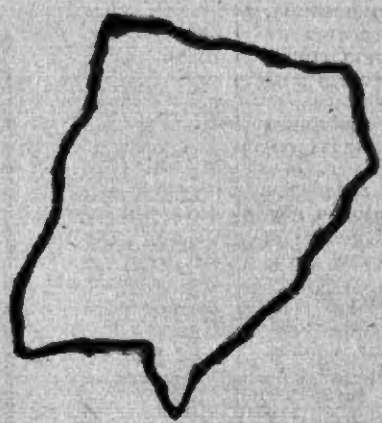
ESTACION - PUERTO BUENOS AIRES

Patio 4 — Puertas 19 y 20

una herencia de más de 4000 años

Hace más de 4.000 años que el pueblo chino viene disfrutando de los efectos estimulantes del té. De sus plantaciones y las de la India y Ceilán procede la mayor parte del té que se consume en el mundo entero. También de esos países proceden las plantas seleccionadas

que, aclimatadas en las féculas tierras del Establecimiento "Las Marías", en Gobernador Virasoro, Corrientes, permiten la elaboración del mejor té argentino: el Té TARAGÜI. Su consagración, no sólo en el país, sino también en el extranjero, dice de su noble origen y excelente calidad.



Te fino de Corrientes

Taragüi

Elaborado por:

ESTABLECIMIENTO «LAS MARIAS»

GOBERNADOR VIRASORO — CORRIENTES